

ร่างขอบเขตของงาน (Terms of Reference: TOR)
จัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภคประจำวันประมาณ ๒๕๖๘ รวม ๔ ประเภท
ของโรงพยาบาลราชพิพัฒน์

๑. ความเป็นมา

โรงพยาบาลราชพิพัฒน์ ได้ให้บริการรักษาผู้ป่วยในแต่ละวันเป็นจำนวนมาก ฝ่ายโภชนาการของโรงพยาบาลมีหน้าที่บริหารจัดการอาหารให้เพียงพอต่อความต้องการของผู้ป่วยในที่ได้รับการรักษาตามหอผู้ป่วยต่างๆ ซึ่งวัสดุเครื่องบริโภคที่จะนำมาใช้ประกอบอาหารเป็นสิ่งสำคัญยิ่ง

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ สำหรับใช้ประกอบอาหารให้กับผู้ป่วยในที่มาเข้ารับบริการรักษาพยาบาลในโรงพยาบาลราชพิพัฒน์ สำนักการแพทย์ กรุงเทพมหานคร

๒.๒ เพื่อให้ได้รับสินค้าที่มีคุณภาพและถูกต้องตามคุณสมบัติที่กำหนด

๒.๓ เพื่อความมั่นใจในคุณภาพของวัตถุดิบที่จะนำมาใช้ในเรื่องของความสะอาดถูกต้อง สุขอนามัย

๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

๓.๑ มีความสามารถตามกฎหมาย

๓.๒ ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๓.๓ ไม่อยู่ระหว่างเลิกกิจการ

๓.๔ ไม่เป็นบุคคลซึ่งอยู่ระหว่างถูกระงับการยื่นข้อเสนอหรือทำสัญญา กับหน่วยงานของรัฐไว้ชั่วคราว เนื่องจากเป็นผู้ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการตามระเบียบที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลังกำหนดตามที่ประกาศเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง

๓.๕ ไม่เป็นบุคคลซึ่งถูกระงับชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานและได้แจ้งเวียนชื่อให้เป็นผู้ทำงานของหน่วยงานของรัฐในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรมบัญชีกลาง ซึ่งรวมถึงนิติบุคคลที่ผู้ทำงานเป็นหุ้นส่วนผู้จัดการ กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหาร ผู้มีอำนาจในการดำเนินงานในกิจการของนิติบุคคลนั้นด้วย

๓.๖ มีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่คณะกรรมการนโยบายการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

๓.๗ เป็นนิติบุคคลผู้มีอาชีพขายพัสดุที่ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าว

๓.๘ ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้ยื่นข้อเสนอรายอื่นที่เข้ายื่นข้อเสนอให้แก่กรุงเทพมหานคร ณ วันประกาศประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันอย่างเป็นธรรมในการประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ครั้งนี้

๓.๙ ไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้ยื่นข้อเสนอได้มีคำสั่งให้สละเอกสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น

๓.๑๐ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ยื่นข้อเสนอในรูปแบบของ “กิจการร่วมค้า” ต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้ากำหนดให้มีผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมค้าหลัก ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าจะต้องมีการกำหนดสัดส่วนหน้าที่และความรับผิดชอบในปริมาณงานสิ่งของ หรือมูลค่าตามสัญญาของผู้เข้าร่วมค้าหลักมากกว่าผู้เข้าร่วมค้ารายอื่นทุกราย

๑.....ประธานกรรมการ ๒.....กรรมการ ๓.....กรรมการ
(นางสาวศรีสมบุรณ์ หรัยสกุล) (นางสาวสิริพร อังกาบ) (จ.ส.ต.เปรมินทร์ การะเกตุ)

/๓.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอ...

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมคำกำหนดให้มีผู้เข้าร่วมคำรายใดรายหนึ่งเป็นผู้เข้าร่วมคำหลัก กิจกรรมร่วมค่านั้นต้องใช้ผลงานของผู้เข้าร่วมคำหลักรายเดียวเป็นผลงานของกิจกรรมร่วมคำที่ยื่นข้อเสนอ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมคำที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมคำรายใดเป็นผู้เข้าร่วมคำหลัก ผู้เข้าร่วมคำทุกรายจะต้องมีคุณสมบัติครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารเชิญชวน

กรณีที่ข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมคำกำหนดให้มีการมอบหมายผู้เข้าร่วมคำรายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจกรรมร่วมคำ การยื่นข้อเสนอดังกล่าวไม่ต้องมีหนังสือมอบอำนาจ

สำหรับข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมคำที่ไม่ได้กำหนดให้ผู้เข้าร่วมคำรายใดเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ผู้เข้าร่วมคำทุกรายจะต้องลงลายมือชื่อในหนังสือมอบอำนาจให้ผู้เข้าร่วมคำรายใดรายหนึ่งเป็นผู้ยื่นข้อเสนอ ในนามกิจกรรมร่วมคำ

๓.๑๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องลงทะเบียนในระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Government Procurement: e - GP) ของกรมบัญชีกลาง

๓.๑๒ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ ดังนี้

(๑) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งได้จดทะเบียนเกินกว่า ๑ ปี ต้องมีมูลค่าสุทธิของกิจการ จากผลต่างระหว่างสินทรัพย์สุทธิหักด้วยหนี้สินสุทธิ ที่ปรากฏในงบแสดงฐานะทางการเงินที่มีการตรวจรับรองแล้ว ซึ่งจะต้องแสดงค่าเป็นบวก ๑ ปีสุดท้ายก่อนวันยื่นข้อเสนอ

(๒) กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย ซึ่งยังไม่มีงบแสดงฐานะทางการเงินกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ให้พิจารณาการกำหนดมูลค่าของทุนจดทะเบียน โดยผู้ยื่นข้อเสนอจะต้องมีทุนจดทะเบียนที่เรียกชำระมูลค่าหุ้นแล้ว ณ วันที่ยื่นข้อเสนอ ไม่ต่ำกว่า ๓ ล้านบาท

(๓) สำหรับการจัดซื้อจัดจ้างครั้งหนึ่งที่มีวงเงินเกิน ๕๐๐,๐๐๐ บาทขึ้นไป กรณีผู้ยื่นข้อเสนอเป็นบุคคลธรรมดา โดยพิจารณาจากหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากไม่เกิน ๙๐ วัน ก่อนวันยื่นข้อเสนอ โดยต้องมีเงินฝากคงเหลือในสมุดบัญชีธนาคารเป็นมูลค่า ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณของโครงการหรือรายการที่ยื่นข้อเสนอ ในแต่ละครั้ง และหากเป็นผู้ชนะการจัดซื้อจัดจ้างหรือเป็นผู้ได้รับการคัดเลือกจะต้องแสดงหนังสือรับรองบัญชีเงินฝากที่มีมูลค่าดังกล่าวอีกครั้งในวันลงนามในสัญญา

(๔) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอไม่มีมูลค่าสุทธิของกิจการหรือทุนจดทะเบียน หรือมีแต่ไม่เพียงพอที่จะเข้ายื่นข้อเสนอ ผู้ยื่นข้อเสนอสามารถขอวงเงินสินเชื่อ โดยต้องมีวงเงินสินเชื่อ ๑ ใน ๔ ของมูลค่างบประมาณที่ยื่นข้อเสนอในครั้งนั้น (สินเชื่อที่ธนาคารภายในประเทศ หรือบริษัทเงินทุนหรือบริษัทเงินทุนหลักทรัพย์ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบธุรกิจค้าประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยแจ้งเวียนให้ทราบ โดยพิจารณาจากยอดเงินรวมของวงเงินสินเชื่อที่สำนักงานใหญ่รับรอง หรือที่สำนักงานสาขารับรอง (กรณีได้รับมอบอำนาจจากสำนักงานใหญ่) ซึ่งออกให้แก่ผู้ยื่นข้อเสนอ นับถึงวันยื่นข้อเสนอไม่เกิน ๙๐ วัน)

(๕) กรณีตาม (๑) - (๔) ยกเว้นสำหรับกรณีดังต่อไปนี้

(๕.๑) กรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานของรัฐ

(๕.๒) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทยที่อยู่ระหว่างฟื้นฟูกิจการตาม

พระราชบัญญัติล้มละลาย (ฉบับที่ ๑๐) พ.ศ. ๒๕๖๑

๑.....ประธานกรรมการ ๒.....กรรมการ ๓.....กรรมการ
(นางสาวศรีสมบุรณ์ หรัยสกุล) (นางสาวสิริพร อังกาบ) (จ.ส.ต.เปรมินทร์ การะเกตุ)

/๔. รายละเอียด...

๔. รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

๔.๑ ผู้จะขายต้องจัดส่งวัสดุเครื่องบริโภคประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ รวม ๔ ประเภทของโรงพยาบาลราชพิพัฒน์ ที่ได้กำหนดไว้ตามรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ ภาคผนวก ๑

๔.๒ การบรรจุหีบห่อ โดยมีคุณลักษณะของการบรรจุอาหาร ต้องปฏิบัติดังนี้

๔.๒.๑ ให้บรรจุด้วยถุงพลาสติกใส ไม่มีสีออกมาปนเปื้อน สะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด และไม่เป็นที่อาศัยของสัตว์พาหะนำโรค เช่น แมลงสาบ ต้องมัดปิดปากถุงให้แน่น หรือผนึกปากถุงให้สนิท หรือบรรจุลงในหีบห่อ หรือภาชนะที่เหมาะสมอีกชั้นหนึ่ง ก็ได้

๔.๒.๒ ให้บรรจุวัสดุเครื่องบริโภคในภาชนะพลาสติก ลังไม้ กล่องกระดาษ หรือภาชนะอื่นๆ ที่มีความแข็งแรงทนทาน สามารถดูแลทำความสะอาดได้ง่าย และต้องมีขนาดที่เหมาะสม สะดวกต่อการขนย้าย

๔.๒.๓ ห้ามใช้ภาชนะที่เคยใช้บรรจุหรือห่อหุ้ม ปุย สารมีพิษ หรือวัตถุที่เป็นอันตรายหรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๔.๒.๔ ให้บรรจุน้ำหนักตามสภาพของวัสดุเครื่องบริโภคแต่ละประเภท

๔.๒.๕ หากพบว่าวัสดุเครื่องบริโภคที่ผู้จะขายนำส่งมีสารปนเปื้อนใดๆ ทุกชนิด กรุงเทพมหานครจะไม่รับวัสดุเครื่องบริโภคนั้น ๆ และผู้จะขายต้องดำเนินการจัดวัสดุเครื่องบริโภคที่ปราศจากการปนเปื้อนสารใด ๆ ทุกชนิดมาเปลี่ยนให้ในทันที หากพบสารปนเปื้อนใดๆ ก็ตาม เกิน ๓ ครั้ง กรุงเทพมหานครจะใช้สิทธิบอกเลิกสัญญา

๔.๓ การบรรจุหีบห่อและการขนส่ง

๔.๓.๑ รถขนส่ง โดยมีคุณลักษณะของรถขนส่ง ดังนี้

(๑) รถขนส่งต้องมีสภาพดี และใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งวัสดุเครื่องบริโภคเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุย วัตถุมีพิษ หรือวัสดุอื่น ๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่วัสดุเครื่องบริโภคได้

(๒) มีการดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอก

(๓) ไม่มีแมลงและสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่ภายในรถ

(๔) ต้องบรรจุวัสดุเครื่องบริโภคมาในรถคันเดียวกัน และจะต้องคัดแยกจัดวางให้เป็นสัดส่วน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของวัสดุเครื่องบริโภคแต่ละชนิดด้วย

๔.๓.๒ การขนส่งวัสดุเครื่องบริโภค ต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้วัสดุเครื่องบริโภคได้รับการปนเปื้อน หรือเสื่อมคุณภาพ ดังนี้

(๑) วัสดุเครื่องบริโภคต้องมีการคัดเลือกเอาส่วนที่เน่าเสีย ส่วนที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภคออกก่อนนำส่งผู้จะซื้อ

(๒) ห้ามนำวัสดุเครื่องบริโภคที่มาจากตลาดมาตัดแต่งในบริเวณพื้นที่ตรวจรับของโดยเด็ดขาด

(๓) วัสดุเครื่องบริโภคที่ทำการบรรจุขึ้นรถ ต้องมีภาชนะรองรับ ห้ามวางกองไว้บนพื้นโดยเด็ดขาด

(๔) ให้ขนถ่ายวัสดุเครื่องบริโภคจากรถใส่ในภาชนะที่สะอาด และวางบนล้อเลื่อน หรือชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้ ห้ามวางกองไว้บนพื้นและลากไปด้วยเด็ดขาด

๑.....ประธานกรรมการ ๒.....กรรมการ ๓.....กรรมการ
(นางสาวศรีสมบุรณ์ หรั่งสกุล) (นางสาวสิริพร อังกาบ) (จ.ส.ต.เปรมินทร์ การะเกตุ)

/(๕) ไม่บรรจุทุก...

(๕) ไม่บรรจุทุกอาหารประเภทสุกและดิบปะปนกัน และจะต้องบรรจุทุกอาหารในปริมาณที่เหมาะสมไม่มาก หรือแน่นจนเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพของอาหารได้

(๖) การขนส่งวัสดุเครื่องบริโภคประเภทเนื้อสัตว์ทุกชนิด ให้ใช้รถห้องเย็นหรือรถที่มีอุปกรณ์ทำความเย็นที่สะอาดและสามารถรักษาคุณภาพของอาหารให้อยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสมตลอดเวลาที่ทำการขนส่ง โดยให้เป็นไปตามข้อกำหนดต่อไปนี้

- ประเภทอาหารแช่แข็ง (Frozen Products) จะต้องมีอุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดเท่ากับ ๑๘ °C หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่ง เกิดการละลายขณะทำการตรวจสอบ

- ประเภทอาหารแช่เย็น (Chilled Products) จะต้องมีอุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดไม่เกิน ๔°C หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่งอุณหภูมิสูงเกิน ๗°C ขณะทำการตรวจสอบ

หมายเหตุ หากจำเป็นต้องใช้น้ำแข็งในการควบคุมอุณหภูมิของอาหาร จะต้องใช้น้ำแข็งที่มีคุณภาพที่ได้มาตรฐานน้ำแข็งบริโภค โดยไม่ให้น้ำแข็งสัมผัสกับอาหารโดยตรง

๔.๓.๓ ผู้ส่งของ เจ้าหน้าที่ขณะทำการขนถ่ายอาหาร ภายในบริเวณพื้นที่ตรวจรับอาหารต้องปฏิบัติดังนี้

(๑) เป็นผู้ที่มิสุขภาพอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยเป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่สงสัยเกี่ยวข้อง
(๒) แต่งกายสุภาพ (ห้ามสวมเสื้อกล้ามและรองเท้าแตะ) สะอาด และเรียบร้อย พร้อมเก็บผมให้มิดชิด

(๓) ห้ามสูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงานโดยเด็ดขาด
(๔) ไม่ไอ หรือจาม ลงในวัสดุเครื่องบริโภคที่นำมาส่ง รวมถึงไม่ถ่มน้ำลาย ในบริเวณพื้นที่รับของ

(๕) ไม่กระทำการใด ๆ อันก่อให้เกิดความสกปรกต่อสถานที่หรือความเสียหายต่อทรัพย์สินของทางราชการ

(๖) ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ ที่ทางฝ่ายโภชนาการกำหนดไว้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงานในพื้นที่ครัว

(๗) ภาชนะต่าง ๆ ที่ผู้จะขายบรรจุของมาส่ง เช่น แผงไข่ กระชु เชง (หลัว) ชะลอม ฯลฯ ห้ามทิ้งค้างหรือฝากไว้ ต้องนำกลับในวันเดียวกัน หากทิ้งไว้โรงพยาบาลจะจัดการทิ้งเอง โดยไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใด ๆ ทั้งสิ้น

๔.๔ มาตรฐานผลิตภัณฑ์

๔.๔.๑ รายการประเภทของแห้งและเครื่องปรุง ต้องมีคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) ที่มีกำหนดไว้ในปัจจุบัน

๔.๔.๒ รายการใดที่มีมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) กำหนดไว้ ให้จัดส่งผลิตภัณฑ์ที่มีเครื่องหมาย มอก. หรือได้มาตรฐาน มอก. เท่านั้น

๔.๔.๓ รายการที่ยังไม่มีการกำหนดมาตรฐานจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ให้มีสุขลักษณะทางอาหาร (Food Hygiene) เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกำหนด

๑.....ประธานกรรมการ ๒.....กรรมการ ๓.....กรรมการ
(นางสาวศรีสมบูรณ์ หวายสกุล) (นางสาวสิริพร อังกาบ) (จ.ส.ต.เปรมินทร์ การะเกตุ)

๔.๕ กำหนดการส่งมอบและการคิดค่าปรับ

๔.๕.๑ ผู้จะขายต้องส่งมอบวัสดุเครื่องบริโภคตามสัญญาให้แก่ผู้จะซื้อตามปริมาณที่กำหนด ในใบสั่งซื้อแต่ละคราวตามรายละเอียดคุณลักษณะ (ภาคผนวก ๑) และราคาในบัญชีรายการวัสดุเครื่องบริโภค (ภาคผนวก ๒) ด้วยค่าใช้จ่ายของผู้จะขายเอง พร้อมทั้งหีบห่อหรือเครื่องรัดพันผูกให้เรียบร้อย ทั้งนี้ ผู้จะซื้อ จะออกใบสั่งซื้อสิ่งของในแต่ละคราวเพียงรายการเดียวหรือหลายรายการพร้อมกันได้ ในปริมาณแต่ละรายการ คราวละอย่างมากไม่เกิน ๑๖๕ (หนึ่งร้อยหกสิบห้า) รายการ หรืออย่างน้อยไม่ต่ำกว่า ๑ (หนึ่ง) รายการ โดยจะระบุปริมาณ สถานที่และวันเวลาที่ผู้จะขายจะต้องส่งมอบไว้ในใบสั่งซื้อแต่ละคราว มอบให้แก่ผู้จะขาย ล่วงหน้าก่อนครบกำหนดเวลาส่งมอบตามใบสั่งซื้อไม่น้อยกว่า ๑ (หนึ่ง) วันทำการ โดยส่งของสัปดาห์ละ ๓ (สาม) ครั้ง ระหว่างเวลา ๐๘.๐๐ น. ถึงเวลา ๐๙.๐๐ น. หรือขึ้นอยู่กับโรงพยาบาลราชพิพัฒน์จะกำหนด ตามใบสั่งซื้อในแต่ละคราว

๔.๕.๒ กรณีที่ผู้จะขายไม่สามารถส่งมอบวัสดุเครื่องบริโภคได้ทันตามเวลาที่กำหนด หรือจำนวน ไม่ครบถ้วนตามใบสั่งซื้อ ผู้จะขายต้องถูกปรับในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ (ศูนย์จุดสองศูนย์) ต่อวันตามใบสั่งซื้อ ในแต่ละคราววันละไม่ต่ำกว่า ๑๐๐.๐๐ (หนึ่งร้อย) บาท และผู้จะขายต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายและ ค่าเสียหายจากการที่ผู้จะซื้อต้องดำเนินการจัดหาเอง

๔.๕.๓ กรณีที่ผู้จะขายส่งมอบวัสดุเครื่องบริโภคได้ทันตามเวลาที่กำหนด แต่คณะกรรมการ ตรวจสอบพัสดุมีมติเป็นเอกฉันท์ไม่รับวัสดุที่ส่งมอบ เนื่องจากคุณภาพไม่ตรงตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในใบสั่งซื้อ ผู้จะขายต้องดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้องตามเงื่อนไขภายใน ๑ (หนึ่ง) วัน นับแต่วันที่ได้รับความแจ้งจากผู้จะซื้อโดยไม่ คิดค่าใช้จ่ายใดๆ ทั้งสิ้น หากไม่สามารถแก้ไขได้ตามที่กำหนดผู้จะขายต้องถูกปรับในอัตราร้อยละ ๐.๒๐ (ศูนย์ จุดสองศูนย์) ต่อวันตามใบสั่งซื้อในแต่ละคราววันละไม่ต่ำกว่า ๑๐๐.๐๐ (หนึ่งร้อย) บาท และผู้จะขายต้อง รับผิดชอบค่าใช้จ่ายและค่าเสียหายจากการที่ผู้จะซื้อต้องดำเนินการจัดหาเอง

ทั้งนี้ ผู้จะขายต้องยอมรับประกันความชำรุดบกพร่องเป็นเวลา ๑๒ (สิบสอง) เดือน นับ แต่วันที่ผู้จะซื้อได้รับมอบของสิ่งของตามสัญญา

๔.๕.๔ กรณีที่ผู้จะขายไม่สามารถส่งมอบวัสดุเครื่องบริโภคตามใบสั่งซื้อได้ครบจำนวน หรือหาไม่ได้ เนื่องจากเป็นการสั่งซื้ออาหารนอกฤดูหรือขาดตลาด ผู้จะขายต้องแจ้งให้โรงพยาบาลราชพิพัฒน์ สำนักงานการแพทย์ กรุงเทพมหานคร ทราบล่วงหน้าก่อนครบกำหนดตามใบสั่งซื้อ หากปรากฏข้อเท็จจริงตามที่ผู้จะขายแจ้ง โรงพยาบาลราชพิพัฒน์ สำนักงานการแพทย์ กรุงเทพมหานคร อาจอนุญาตให้ผู้จะขายส่งมอบวัสดุเครื่องบริโภคตาม ใบสั่งซื้อในรายการวัสดุเครื่องบริโภคสำรองทดแทนได้ โดยเจ้าหน้าที่ของผู้จะซื้อตามใบสั่งซื้อจะเป็นผู้กำหนด รายการที่ทดแทนรายการหนึ่งหรือหลายรายการก็ได้ ในจำนวนและปริมาณที่เห็นสมควร ทั้งนี้ ภายในวงเงินสั่งซื้อ ในรายการเดิม โดยผู้จะขายต้องส่งของให้เสร็จสิ้นภายในเวลา ๑๕.๓๐ น. ของวันเดียวกัน

๔.๕.๕ กรณีที่ผู้จะขายส่งมอบวัสดุเครื่องบริภคล่วงหน้า ผู้จะซื้อสงวนสิทธิที่จะอนุญาตให้ เฉพาะในช่วงเทศกาล เช่น วันตรุษจีน หรือวันสงกรานต์ หรือวันขึ้นปีใหม่ เป็นต้น โดยผู้จะขายต้องแจ้งให้ ทราบล่วงหน้าอย่างน้อย ๑ (หนึ่ง) วัน ทั้งนี้ ต้องได้รับการยินยอมจากโรงพยาบาลราชพิพัฒน์ สำนักงานการแพทย์ กรุงเทพมหานคร ก่อน

๑.....ประธานกรรมการ ๒.....กรรมการ ๓.....กรรมการ
(นางสาวศรีสมบุญ หรั่งสกุล) (นางสาวสิริพร อังกาบ) (จ.ส.ต.เปรมินทร์ การะเกตุ)

/๔.๕.๖ ไม่ว่า...

๔.๕.๖ ไม่ว่าจะมาส่งด้วยตนเองหรือให้ผู้แทนมาส่งของ ให้ถือว่าผู้จะขายได้ดำเนินการด้วยตนเอง การสั่งการใด ๆ ของโรงพยาบาลราชพิพัฒน์ สำนักงานการแพทย์ กรุงเทพมหานคร ที่มีต่อผู้จะขายหรือผู้แทนของผู้จะขาย ให้ถือว่าได้สั่งการกับผู้จะขายเอง

๔.๕.๗ เมื่อสิ้นสุดการตรวจรับพัสดุแล้ว ผู้จะขายต้องส่งบิลส่งของ (ใบส่งของ) ให้กับโรงพยาบาลราชพิพัฒน์ สำนักงานการแพทย์ กรุงเทพมหานคร

๔.๖ การจ่ายเงิน

ผู้จะซื้อจะชำระเงินค่าสิ่งของที่คำนวณตามปริมาณที่กำหนดในใบสั่งซื้อแต่ละคราวและตามราคาต่อหน่วยดังระบุไว้ในเอกสารแนบท้ายสัญญานี้ ให้แก่ผู้จะขายภายใน ๖๐ (หกสิบ) วันทำการ นับแต่วันที่ผู้จะขายได้แสดงหลักฐานการรับมอบให้แก่ผู้จะซื้อ โดยแบ่งการจ่ายเงินออกเป็นงวด จำนวน ๑๒ (สิบสอง) งวด ดังนี้

งวดที่ ๑	ตั้งแต่วันที่ ๑ - ๓๑ ตุลาคม ๒๕๖๗	เมื่อคณะกรรมการตรวจรับพัสดุได้ดำเนินการตรวจรับพัสดุตามใบสั่งซื้อในแต่ละคราวครบถ้วนถูกต้องแล้ว
งวดที่ ๒	ตั้งแต่วันที่ ๑ - ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๗	เมื่อคณะกรรมการตรวจรับพัสดุได้ดำเนินการตรวจรับพัสดุตามใบสั่งซื้อในแต่ละคราวครบถ้วนถูกต้องแล้ว
งวดที่ ๓	ตั้งแต่วันที่ ๑ - ๓๑ ธันวาคม ๒๕๖๗	เมื่อคณะกรรมการตรวจรับพัสดุได้ดำเนินการตรวจรับพัสดุตามใบสั่งซื้อในแต่ละคราวครบถ้วนถูกต้องแล้ว
งวดที่ ๔	ตั้งแต่วันที่ ๑ - ๓๑ มกราคม ๒๕๖๘	เมื่อคณะกรรมการตรวจรับพัสดุได้ดำเนินการตรวจรับพัสดุตามใบสั่งซื้อในแต่ละคราวครบถ้วนถูกต้องแล้ว
งวดที่ ๕	ตั้งแต่วันที่ ๑ - ๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘	เมื่อคณะกรรมการตรวจรับพัสดุได้ดำเนินการตรวจรับพัสดุตามใบสั่งซื้อในแต่ละคราวครบถ้วนถูกต้องแล้ว
งวดที่ ๖	ตั้งแต่วันที่ ๑ - ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๘	เมื่อคณะกรรมการตรวจรับพัสดุได้ดำเนินการตรวจรับพัสดุตามใบสั่งซื้อในแต่ละคราวครบถ้วนถูกต้องแล้ว
งวดที่ ๗	ตั้งแต่วันที่ ๑ - ๓๐ เมษายน ๒๕๖๘	เมื่อคณะกรรมการตรวจรับพัสดุได้ดำเนินการตรวจรับพัสดุตามใบสั่งซื้อในแต่ละคราวครบถ้วนถูกต้องแล้ว
งวดที่ ๘	ตั้งแต่วันที่ ๑ - ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๘	เมื่อคณะกรรมการตรวจรับพัสดุได้ดำเนินการตรวจรับพัสดุตามใบสั่งซื้อในแต่ละคราวครบถ้วนถูกต้องแล้ว
งวดที่ ๙	ตั้งแต่วันที่ ๑ - ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๘	เมื่อคณะกรรมการตรวจรับพัสดุได้ดำเนินการตรวจรับพัสดุตามใบสั่งซื้อในแต่ละคราวครบถ้วนถูกต้องแล้ว
งวดที่ ๑๐	ตั้งแต่วันที่ ๑ - ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๖๘	เมื่อคณะกรรมการตรวจรับพัสดุได้ดำเนินการตรวจรับพัสดุตามใบสั่งซื้อในแต่ละคราวครบถ้วนถูกต้องแล้ว
งวดที่ ๑๑	ตั้งแต่วันที่ ๑ - ๓๑ สิงหาคม ๒๕๖๘	เมื่อคณะกรรมการตรวจรับพัสดุได้ดำเนินการตรวจรับพัสดุตามใบสั่งซื้อในแต่ละคราวครบถ้วนถูกต้องแล้ว
งวดที่ ๑๒	ตั้งแต่วันที่ ๑ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๘	เมื่อคณะกรรมการตรวจรับพัสดุได้ดำเนินการตรวจรับพัสดุตามใบสั่งซื้อในแต่ละคราวครบถ้วนถูกต้องแล้ว

๑.....ประธานกรรมการ ๒.....กรรมการ ๓.....กรรมการ
(นางสาวศรีสมบุญ หรั่งสกุล) (นางสาวสิริพร อังกาบ) (จ.ส.ต.เปรมินทร์ การะเกตุ)

/๔.๗ เกณฑ์การ...

๔.๗ เกณฑ์การพิจารณา พิจารณาโดยใช้เกณฑ์ราคา (ราคารวมต่ำสุด) และตามรายละเอียด ดังนี้เพิ่มเติม

๔.๗.๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องกรอรายละเอียดการเสนอราคาในใบเสนอราคาตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด พร้อมจัดทำรายละเอียดคุณลักษณะตามภาคผนวก ๑ และราคาในบัญชีรายการวัสดุเครื่องบริโภคตามภาคผนวก ๒ ให้ครบถ้วน

๔.๗.๒ กรณีที่ปรากฏข้อเท็จจริงภายหลังว่า ผู้เสนอราคารายที่เสนอราคารวมต่ำสุด เสนอราคารายการวัสดุเครื่องบริโภคไม่ครบทุกประเภท และหรือไม่ครบทุกรายการหรือขาดรายการใดรายการหนึ่งแม้แต่รายการเดียว กรุงเทพมหานครทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใด หรือราคาที่ยื่นเสนอทั้งหมดก็ได้ และอาจพิจารณาเลือกซื้อในจำนวน หรือขนาด หรือเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการจัดซื้อ โดยไม่พิจารณาจัดซื้อเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณา ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของกรุงเทพมหานครเป็นสำคัญและให้ถือว่าการตัดสินใจของกรุงเทพมหานครเป็นเด็ดขาดผู้เสนอราคาหรือผู้มีสิทธิเสนอราคาจะเรียกร้องค่าเสียหายใด ๆ มิได้ รวมทั้ง กรุงเทพมหานครจะพิจารณายกเลิกการจัดซื้อ และลงโทษผู้มีสิทธิเสนอราคาเป็นผู้ทำงาน ไม่ว่าจะเป็นผู้มีสิทธิเสนอราคาที่ได้รับการคัดเลือกหรือไม่ก็ตาม หากมีเหตุที่เชื่อถือได้ว่าการเสนอราคากระทำโดยไม่สุจริต เช่น การเสนอราคาเอกสารอื่นเป็นเท็จ หรือใช้ข้อมูลคลาดเคลื่อนหรือบิดเบือนมาเสนอราคาแทน เป็นต้น สำหรับราคาที่เสนอจะต้องเป็นราคาที่รวมค่าขนส่ง ภาษีมูลค่าเพิ่ม ๗% และค่าใช้จ่ายอื่น ๆ (ถ้ามี) ไว้แล้ว

๔.๗.๓ กรุงเทพมหานครสงวนสิทธิให้ผู้ขายรายเดียวเป็นผู้จัดส่งวัสดุเครื่องบริโภคทั้ง ๕ ประเภท จำนวน ๑๗๓ รายการ เพื่อสะดวกในการสั่งซื้อและตรวจรับวัสดุเครื่องบริโภคดีดังกล่าวได้ตลอดปีงบประมาณ ๒๕๖๗

๔.๗.๔ ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นผู้มีอำนาจลงนามผูกพันตามกฎหมายเข้ายื่นของเสนอราคาให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชน พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

๔.๗.๕ ในกรณีที่ผู้ยื่นข้อเสนอเป็นหน่วยงานราชการหรือรัฐวิสาหกิจ ให้ยื่นสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนหรือบัตรประจำตัวพนักงานของรัฐของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

๔.๗.๖ ผู้ยื่นข้อเสนอที่ใช้สำเนาเอกสารทุกชนิดมาแสดง ต้องรับรองความถูกต้องและเป็นความจริงทุกประการในสำเนาเอกสารนั้นๆ หรือรับรองความรับผิดชอบอันอาจเกิดจากความไม่ถูกต้องและเป็นความจริงแห่งสำเนาเอกสารนั้นๆ และประทับตราบริษัท ห้าง ร้าน (ถ้ามี)

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ภายในปีงบประมาณ ๒๕๖๘

๖. ระยะเวลาส่งมอบพัสดุ

เริ่มตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๗ ถึงวันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๖๘

๑.....ประธานกรรมการ ๒.....กรรมการ ๓.....กรรมการ
(นางสาวศรีสมบูรณ์ หรัยสกุล) (นางสาวสิริพร อังกาบ) (จ.ส.ต.เปรมินทร์ การะเกตุ)

๗. วงเงินงบประมาณในการจัดซื้อ


๗.๑ เงินค่าพัสดุสำหรับการซื้อครั้งนี้ได้มาจากเงินงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๘ หมวดค่าตอบแทน ใช้สอยและวัสดุ (ค่าวัสดุ) ประเภทวัสดุเครื่องบริโภค และเงินนอกงบประมาณ ภายในวงเงิน ๑๓,๓๗๔,๖๗๖.๐๐ บาท (สิบสามล้านสามแสนเจ็ดหมื่นสี่พันหกร้อยเจ็ดสิบบาทถ้วน)

๗.๒ ราคาากลางสำหรับการซื้อครั้งนี้ เป็นเงินทั้งสิ้น ๑๓,๓๗๔,๖๗๖.๐๐ บาท (สิบสามล้านสามแสนเจ็ดหมื่นสี่พันหกร้อยเจ็ดสิบบาทถ้วน)

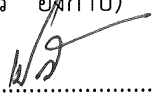
คณะกรรมการกำหนดรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุ ฯ

ลงชื่อ..........ประธานกรรมการ

(นางสาวศรีสมบูรณ์ หรัยสกุล) พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

ลงชื่อ..........กรรมการ

(นางสาวสิริพร อังกาบ) นักวิชาการพัสดุปฏิบัติการ

ลงชื่อ..........กรรมการ

(จ.ส.ต.เปรมินทร์ การะเกตุ) เจ้าพนักงานการเงินและบัญชีชำนาญงาน

ภาคผนวก ๑
 รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
 การจัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภคประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ รวม ๔ ประเภท ของโรงพยาบาลราชพิพัฒน์
 ประเภทเนื้อสัตว์ จำนวน ๓๐ รายการ

รายละเอียดเฉพาะ

๑. รายการประเภทปลาทุกชนิด น้ำหนักหลังจากตัดหัว ควักไส้ และขอดเกล็ด (เฉพาะปลาที่มีเกล็ด) ออกแล้ว
๒. รายการประเภทเนื้อสัตว์ทุกชนิด ทุกรายการ ต้องสดใหม่ ต้องไม่แช่แข็ง หรือผ่านการแช่แข็งมาก่อน
ยกเว้น รายการเนื้อสัตว์แช่แข็ง
๓. รายการอาหารฮาลาล ทุกรายการ ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมมีเครื่องหมายฮาลาล และการขนส่งแยกชัดเจนไม่ปะปนกับเนื้อหมู
๔. รายการประเภทไข่ทุกชนิด ไข่ต้องสด ใหม่ ไม่มีคราบสกปรกหรือมูลสัตว์ติด ขนาดไม่ต่ำกว่าที่กำหนด ใสในกระบะที่สะอาด
๕. น้ำหนักสุทธิของทุกรายการไม่รวมน้ำหนักของบรรจุภัณฑ์

ลำดับที่	รายการ	จำนวน ต่อหน่วย	คุณลักษณะเฉพาะ
ประเภทเนื้อหมู			
๑	กระดุกหมูสำหรับทำซूप	๑ กก.	สด ไม่มีกลิ่นเหม็น สีตามธรรมชาติ ตัดเป็นท่อน
๒	หมูเนื้อแดงล้วน (ตะโพก)	๑ กก.	ไม่มีเอ็น ไม่มีฝัด และไขมัน เป็นชิ้นหรือบดขึ้นอยู่กับลักษณะการใช้
๓	หมูเนื้อแดงล้วน (สันใน)	๑ กก.	ไม่มีเอ็น ไม่มีฝัด และไขมัน เป็นชิ้นหรือบดขึ้นอยู่กับลักษณะการใช้
๔	หมูสามชั้นอย่างดี	๑ กก.	เนื้อสีชมพูอมแดง สลับชั้นไขมัน เรียงกันเป็นชั้นจำนวน ๓ ชั้น หนังสีขาวไม่มีขน
๕	ลูกชิ้นหมูอย่างดี	๑ กก.	ทำจากเนื้อหมูล้วน ไม่มีเมือกสีน้ำตาล ไม่มีกลิ่น ไม่มีสารบอแรกซ์
๖	เลือดหมูหลอด	๑ กก.	ทำจากเลือดหมู สีเป็นไปตามธรรมชาติ ตราซี.พี. หรือ ตราเบทาโกร หรือเทียบเท่า
๗	ไส้กรอกหมู	๑ กก.	ทำจากเนื้อหมู ไม่มีสารบอแรกซ์ ตราซี.พี. หรือ ตราปลีกี้ หรือเทียบเท่า
ประเภทไก่ ไข่ และเบ็ด			
๘	สะโพกไก่ไม่รวมน่อง	๑ กก.	เนื้อส่วนสะโพกติดกระดูก สด ไม่มีกลิ่นเหม็น
๙	ปีกไก่ส่วนบน	๑ กก.	สด ไม่มีกลิ่นเหม็น สะอาด ไม่มีขนไก่ติด ไม่มีจุดดำแดง หนังไม่ถลอก
๑๐	ปีกไก่ส่วนกลาง	๑ กก.	สด ไม่มีกลิ่นเหม็น สะอาด ไม่มีขนไก่ติด ไม่มีจุดดำแดง หนังไม่ถลอก
๑๑	สันในไก่	๑ กก.	สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เป็นเมือกสีน้ำตาล บรรจุถุง
๑๒	อกไก่ล้วน	๑ กก.	เนื้ออกล้วน ถอดหนัง ไม่มีกระดูก เป็นชิ้นหรือบดขึ้นอยู่กับลักษณะการใช้
๑๓	ไก่จ้อ	๑ กก.	บรรจุถุงใหม่ สด ไม่มีสารเจือปน ตราซี.พี. หรือตราสหฟาร์ม หรือตราห้าดาว หรือเทียบเท่า
๑๔	ไข่ไก่สด	๑ ฟอง	สด สะอาด ผิวเปลือกไม่มัน ไม่มีมูลสัตว์บนเปลือก ไม่มีรอยบุบ หรือร้าวหรือแตก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๖๕ กรัมต่อฟอง
๑๕	ไข่ไก่ไร้กรง	๑ ฟอง	สด สะอาด ผิวเปลือกไม่มัน ไม่มีมูลสัตว์บนเปลือก ไม่มีรอยบุบ หรือร้าวหรือแตก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๖๕ กรัมต่อฟอง มาจากฟาร์มที่ได้รับมาตรฐานไข่ไก่ไร้กรง มีเอกสารรับรอง
๑๖	ไข่นกกระทาต้ม	๑ ฟอง	ปอกเปลือกแล้ว ไม่มีเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีน้ำ
๑๗	ไข่เบ็ดสด	๑ ฟอง	สด สะอาด ผิวเปลือกไม่มัน ไม่มีมูลสัตว์บนเปลือก ไม่มีรอยบุบ หรือร้าวหรือแตก น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๖๕ กรัมต่อฟอง

๑.....ประธานกรรมการ ๒.....กรรมการ ๓.....กรรมการ

(นางสาวศรีสมบุรณ์ หรั่งสกุล)

(นางสาวสิริพร อังกาบ)

(จ.ส.ต.เปรมินทร์ การะเกตุ)

/ลำดับที่ ๑๘ กิ่งขาว...

ภาคผนวก ๑

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

การจัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภคประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ รวม ๔ ประเภท ของโรงพยาบาลราชพิพัฒน์
ประเภทเนื้อสัตว์ จำนวน ๓๐ รายการ

รายละเอียดเฉพาะ

๑. รายการประเภทปลาทุกชนิด น้ำหนักหลังจากตัดหัว ควักไส้ และขอดเกล็ด (เฉพาะปลาที่มีเกล็ด) ออกแล้ว
๒. รายการประเภทเนื้อสัตว์ทุกชนิด ทุกรายการ ต้องสดใหม่ ต้องไม่แช่แข็ง หรือผ่านการแช่แข็งมาก่อน
ยกเว้น รายการเนื้อสัตว์แช่แข็ง
๓. รายการอาหารฮาลาล ทุกรายการ ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมมีเครื่องหมายฮาลาล และการขนส่งแยกชัดเจนไม่ปะปนกับเนื้อหมู
๔. รายการประเภทไข่ทุกชนิด ไข่ต้องสด ใหม่ ไม่มีคราบสกปรกหรือมูลสัตว์ติด ขนาดไม่ต่ำกว่าที่กำหนด ใสในกระบอกที่สะอาด
๕. น้ำหนักสุทธิของทุกรายการไม่รวมน้ำหนักของบรรจุภัณฑ์

ลำดับที่	รายการ	จำนวน ต่อหน่วย	คุณลักษณะเฉพาะ
ประเภทกุ้ง หอย ปู ปลา			
๑๘	กุ้งขาว	๑ กก.	เนื้อใส สีตามธรรมชาติของกุ้ง หัวไม่หลุด ไม่มีกลิ่นเหม็น สดใหม่ ลำตัวกว้าง ๑ ซม. ขึ้นไป
๑๙	กุ้งขาวชนิดดิบแช่แข็ง	๑ กก.	เนื้อกุ้งล้วน แช่แข็งอย่างดี สีตามธรรมชาติของเนื้อกุ้ง ผ่าหลัง ดึงเส้นกลางออกไว้ทาง บรรจุ ถุงจำนวน ๔๙-๕๐ ตัว/กิโลกรัม ไม่มีน้ำปน
๒๐	เต้าหู้ปลา	๑ กก.	อย่างดี ไม่เละ ไม่มีเมือกสีน้ำตาล สดใหม่
๒๑	เต้าหู้ปลาอย่างดี	๑ กก.	อย่างดี สด ใหม่ ไม่เละ ไม่มีเมือกสีน้ำตาล สดใหม่ ตราซี.พี. หรือตราพรานทะเล หรือเทียบเท่า
๒๒	เนื้อปลาอินทรีขูด	๑ กก.	เป็นเนื้อปลาอินทรีขูดล้วน ไม่ผสม สด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีสีตามธรรมชาติ
๒๓	ปลากะพงแสมแช่แข็ง	๑ กก.	เนื้อล้วน ไม่มีก้าง ไม่มีหนัง ไม่มีกลิ่นเหม็น เนื้อแน่น ไม่เละชนิดชิ้นใหญ่
๒๔	ปลาทูน่า	๑ กก.	สุกทั้งตัว ใหม่ เนื้อแน่น ท้องไม่แตก หนังไม่ถลอก ตัวขนาดกลาง ไม่เค็ม ไม่เละ จำนวน ๑๖-๑๘ ตัว/กิโลกรัม
๒๕	ปลาทูสด	๑ กก.	ตัดหัว ควักไส้ ผีวไส สด สะอาด ตาใส เหงือกแดง เนื้อแน่น ท้องไม่แตก จำนวน ๑๔-๑๖ ตัว/กิโลกรัม
๒๖	ปลานิลไร้ก้างชนิดแช่แข็ง	๑ กก.	เนื้อล้วน ไม่มีก้าง ไม่มีกลิ่นคาว เนื้อแน่น ไม่เละ ชนิดชิ้นใหญ่
๒๗	ลูกชิ้นปลาชนิดแห้งอย่างดี	๑ กก.	ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ใส่สี ไม่มีสารเจือปนที่ห้ามใส่ในเนื้อสัตว์
๒๘	ลูกชิ้นปลาอย่างดี	๑ กก.	ไม่มีกลิ่นคาวและเหม็นเน่า ไม่ใส่สี ไม่ใส่สารปนเปื้อน น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๔๕๐ กรัม
๒๙	หมึกสด	๑ กก.	ไม่มีกระดอง ลอกเยื่อแล้ว ลำตัวกว้าง ๑ นิ้วขึ้นไป
๓๐	หอยแมลงภู่ต้ม	๑ กก.	เนื้อล้วน ต้มสุก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน แกะเปลือกออกแล้ว ไม่มีน้ำปน

๑.....ประธานกรรมการ ๒.....กรรมการ ๓.....กรรมการ
(นางสาวศรีสมบุญพร หรั่งสกุล) (นางสาวสิริพร อังกาบ) (จ.ส.ต.เปรมินทร์ การะเกตุ)

/ลำดับที่ ๑ กระชาย...

ภาคผนวก ๑

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

การจัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภคประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ รวม ๔ ประเภท ของโรงพยาบาลราชพิพัฒน์
ประเภทผักสด เส้นสด และผลไม้ จำนวน ๙๐ รายการ

รายละเอียดเฉพาะ

๑. รายการประเภทผักสดทุกชนิด ต้องสดใหม่และคัดแล้ว ไม้เน่า ไม่มีรอยช้ำ ไม่เหี่ยว ตัดแต่งพร้อมใช้ไม่ปนเปื้อนยาฆ่าแมลง
ไม่แช่ฟอร์มาลีนและสารฟอกขาว
๒. รายการอาหารฮาลาล ทุกรายการ ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมมีเครื่องหมายฮาลาล
และการขนส่งแยกชัดเจนไม่ปะปนกับเนื้อหมู
๓. รายการผลไม้ทุกชนิด ต้องสดใหม่และคัดแล้ว ไม้เน่า ไม่มีรอยช้ำ ได้ขนาดตามที่ระบุไว้ ไม่ปนเปื้อนยาฆ่าแมลง

ลำดับที่	รายการ	จำนวน ต่อหน่วย	คุณลักษณะเฉพาะ
	ประเภทผักสด		
๑	กระชาย	๑ กก.	สะอาด ไม้ติดดิน
๒	กระชายหันฝอย	๑ กก.	สด สะอาด ไม้มีสารฟอกขาว
๓	กะหล่ำปลี	๑ กก.	สด สีเขียวอ่อน ไม้เน่า กาบไม้ช้ำ ไม้มีหนอน
๔	ข่า	๑ กก.	ผิวขาว สะอาด ไม้มีดิน
๕	ข้าวโพดดิบ	๑ กก.	สด สะอาด ปอกเปลือกแล้ว
๖	ข้าวโพดอ่อน	๑ กก.	สด สะอาด ปอกเปลือกแล้ว
๗	ชิงแก่	๑ กก.	สด สะอาด เนื้อแข็ง ไม้มีราก
๘	ชิงอ่อนหันฝอย	๑ กก.	สด สะอาด หันฝอยเป็นเส้น ไม้มีสารฟอกขาว
๙	แครอท	๑ กก.	สด เนื้อแน่น หัวใหญ่ ไม้มีราก
๑๐	ดอกกะหล่ำปลี	๑ กก.	ก้านยาวไม่เกิน ๓ นิ้ว ไม้มีใบ ดอกขาวสะอาด
๑๑	ดอกแคอ่อน	๑ กก.	สด สีขาว ไม้เหี่ยว ไม้ช้ำ
๑๒	ดอกปลีอกโครี	๑ กก.	ก้านยาวไม่เกิน ๕ นิ้ว ไม้มีใบ ดอกสีเขียว สดอ่อน ไม้ช้ำ ไม้มีหนอน
๑๓	ต้นคื่นไฉ	๑ กก.	สด สะอาด ตัดราก ไม้มีดิน
๑๔	ต้นหอม	๑ กก.	ใบเขียวสด โคนต้นขาว รากสั้น ไม้มีดิน
๑๕	ตะไคร้	๑ กก.	แก่ สด สะอาด ไม้มีใบและราก
๑๖	เต้าหู้ขาวแผ่นใหญ่ชนิดแข็ง	๑ แผ่น	เป็นก้อนแข็ง สีขาว ไม้มีเมือกกลิ่น
๑๗	เต้าหู้ไข่	๑ หลอด	ตามมาตรฐาน อย. กำหนด ตราเกษตร หรือตราซี.พี หรือตรานางพยาบาล หรือเทียบเท่า
๑๘	เต้าหู้ทอด	๑ กก.	ไม่เหม็นหืน เป็นของใหม่
๑๙	เต้าหู้หลอดถั่วเหลือง	๑ หลอด	ตามมาตรฐาน อย. กำหนด ตราเกษตร หรือตราซี.พี หรือตรานางพยาบาล หรือเทียบเท่า
๒๐	แตงกวาอ่อน	๑ กก.	ผลอ่อน สด สะอาด เนื้อแน่น
๒๑	แตงร้านอ่อน	๑ กก.	สด สะอาด สีเขียว ไม้แก่
๒๒	ถั่วแขก	๑ กก.	อ่อน สด สะอาด สีเขียวอ่อน ฝักถั่วไม่งอก
๒๓	ถั่วอกหัวเล็ก	๑ กก.	สด สะอาด ลำต้นอวบสีขาว หัวถั่วอก ไม้มีเปลือกติด ไม้มีสารฟอกขาว

๑.....ประธานกรรมการ ๒.....กรรมการ ๓.....กรรมการ

(นางสาวศรีสมบุญณ์ หรั่งสกุล)

(นางสาวสิริพร อังกาบ)

(จ.ส.ต.เปรมินทร์ การะเกตุ)

/ลำดับที่ ๒๔ ถั่วฝักยาว...

ภาคผนวก ๑

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

การจัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภคประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ รวม ๔ ประเภท ของโรงพยาบาลราชพิพัฒน์
ประเภทผักสด เส้นสด และผลไม้ จำนวน ๙๑ รายการ

รายละเอียดเฉพาะ

๑. รายการประเภทผักสดทุกชนิด ต้องสดใหม่และคัดแล้ว ไม่เน่า ไม่มีรอยขีด ไม่เหี่ยว ตัดแต่งพร้อมใช้ไม่ปนเปื้อนยาฆ่าแมลง ไม่แช่ฟอร์มาลีนและสารฟอกขาว
๒. รายการอาหารฮาลาล ทุกรายการ ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมมีเครื่องหมายฮาลาล และการขนส่งแยกชัดเจนไม่ปะปนกับเนื้อหมู
๓. รายการผลไม้ทุกชนิด ต้องสดใหม่และคัดแล้ว ไม่เน่า ไม่มีรอยขีด ได้ขนาดตามที่ระบุไว้ ไม่ปนเปื้อนยาฆ่าแมลง

ลำดับที่	รายการ	จำนวน ต่อหน่วย	คุณลักษณะเฉพาะ
๒๔	ถั้วฝักยาวอ่อน	๑ กก.	อ่อน สด สะอาด ฝักไม่พอง
๒๕	ถั้วลันเตา	๑ กก.	สด อ่อน ฝักสีเขียว ไม่เหี่ยว ไม่มีรูหนอน
๒๖	น้ำเต้าอ่อน	๑ กก.	สด ผลสีเขียวอ่อน เนื้อในอ่อน
๒๗	บวบเหลี่ยมอ่อน	๑ กก.	ผลอ่อน สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์
๒๘	ใบกะเพรา	๑ กก.	ใบสด มีกลิ่นหอม ไม่พรมน้ำ ไม่ช้ำ
๒๙	ใบกุยชै	๑ กก.	ใบสีเขียว ไม่หัก ไม่มีฉีกขาด สด สะอาด
๓๐	ใบเตย	๑ กก.	สด ไม่มีดินติด
๓๑	ใบมะกรูด	๑ กก.	สด สะอาด ใบเขียวเข้ม ไม่มีเปลือยขาว หรือราดำ
๓๒	ใบแมงลัก	๑ กก.	ใบสด ไม่ช้ำ ไม่พรมน้ำ ไม่มีดิน
๓๓	ใบยอ	๑ กก.	ใบเขียว สด สะอาด
๓๔	ใบสาระแหน่	๑ กก.	ใบสด สะอาด ไม่หักช้ำ
๓๕	ใบโหระพา	๑ กก.	ใบสด มีกลิ่นหอม ไม่พรมน้ำ ไม่ช้ำ
๓๖	ผักกวางตุ้ง	๑ กก.	อ่อน สด ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม่มีหนอนเจาะ
๓๗	ผักกาดขาวห่อ	๑ กก.	ลำต้นห่อใบสด ไม่ช้ำ ไม่มีรูหนอน
๓๘	ผักกาดหอม	๑ กก.	สด สะอาด ใบเขียวสีอ่อน ไม่ช้ำ ไม่มีรูหนอน ไม่พรมน้ำ
๓๙	ผักคะน้าต้นโต	๑ กก.	ลำต้นและใบสีเขียวสด ไม่แก่ ไม่มีหนอน
๔๐	ผักคะน้าต้นเล็ก	๑ กก.	ลำต้นและใบสีเขียวสด ไม่แก่ ไม่มีหนอน
๔๑	ผักชี	๑ กก.	ลำต้นและใบสีเขียวสดอ่อน รากสะอาด ไม่มีดิน
๔๒	ผักชีฝรั่ง	๑ กก.	ใบเขียวสดอ่อน รากสะอาด ไม่มีดิน
๔๓	ผักบุ้งจีน	๑ กก.	สด สะอาด วัตจากยอดลงมายาว ๑๕ นิ้ว ตัดราก ใบเขียว ไม่ช้ำ
๔๔	ผักบุ้งไทย	๑ กก.	อ่อนชนิดต้นขาว วัตจากยอดลงมายาว ๒๐ นิ้ว ตัดราก ไม่ช้ำ
๔๕	เผือกหอม	๑ กก.	สด หัวใหญ่ ไม่มีดิน
๔๖	พริกชี้หนู	๑ กก.	มีสีเขียวและสีแดงรวมกัน สด สะอาด เด็ดหัวออก ไม่เน่า

๑.....ประธานกรรมการ ๒.....กรรมการ ๓.....กรรมการ

(นางสาวศรีสมบุญ หรั่งสกุล)

(นางสาวสิริพร อังกาบ)

(จ.ส.ต.เปรมินทร์ การะเกตุ)

/ลำดับที่ ๔๗ พริกชี้หนู...

ภาคผนวก ๑

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

การจัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภคประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ รวม ๔ ประเภท ของโรงพยาบาลราชพิพัฒน์
ประเภทผักสด เส้นสด และผลไม้ จำนวน ๙๑ รายการ

รายละเอียดเฉพาะ

๑. รายการประเภทผักสดทุกชนิด ต้องสดใหม่และคัดแล้ว ไม้เน่า ไม่มีรอยขีด ไม่เหี่ยว ตัดแต่งพร้อมใช้ไม่ปนเปื้อนยาฆ่าแมลง
ไม่แช่ฟอร์มาลีนและสารฟอกขาว
๒. รายการอาหารฮาลาล ทุกรายการ ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมมีเครื่องหมายฮาลาล
และการขนส่งแยกชัดเจนไม่ปะปนกับเนื้อหมู
๓. รายการผลไม้ทุกชนิด ต้องสดใหม่และคัดแล้ว ไม้เน่า ไม่มีรอยขีด ได้ขนาดตามที่ระบุไว้ ไม่ปนเปื้อนยาฆ่าแมลง

ลำดับที่	รายการ	จำนวน ต่อหน่วย	คุณลักษณะเฉพาะ
๔๗	พริกขี้หนูสวนเม็ดเล็ก	๑ กก.	มีสีเขียวและสีแดงรวมกัน สด สะอาด เด็ดขั้วออก ไม้เน่า
๔๘	พริกขี้ฟ้าเขียว	๑ กก.	เม็ดใหญ่สีเขียวเข้ม ขั้วเขียว สด ไม้จืดดำเน่า
๔๙	พริกขี้ฟ้าแดง	๑ กก.	เม็ดใหญ่ ขั้วเขียว สด ไม้จืดดำเน่า
๕๐	พริกหยวก	๑ กก.	สด ไม้เน่า
๕๑	พริกหวาน	๑ กก.	สด ไม้เน่า
๕๒	พริกเหลือง	๑ กก.	เม็ดใหญ่ ขั้วเขียว สด ไม้จืดดำเน่า
๕๓	ฟักเขียว	๑ กก.	อ่อน ผลใหญ่ เนื้อแน่น
๕๔	ฟักทอง	๑ กก.	เนื้อเหนียว ผลใหญ่ น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๔ กก./ผล
๕๕	มะขามเปียก	๑ กก.	ไม้ดำ แกะเม็ดแล้ว
๕๖	มะเขือเทศ	๑ กก.	สด ผลใหญ่ สีแดง ไม้ขีด
๕๗	มะเขือเทศสีดา	๑ กก.	สด สีแดง ไม้ขีด
๕๘	มะเขือเทศราชินี	๑ กก.	ใหม่ สด ผลเล็ก ไม้ขีด
๕๙	มะเขือเปราะอ่อน	๑ กก.	อ่อน ไม้เหลือง ขั้วเขียว
๖๐	มะเขือพวง	๑ กก.	ใหม่ สด เด็ดขั้วออกแล้ว
๖๑	มะเขือยาว	๑ กก.	อ่อน ไม้มีหนอนเจาะ
๖๒	มะนาว	๑ กก.	สด ผลใหญ่ ขนาด ๒๐-๒๕ ผล/กก.
๖๓	มะระจีน	๑ กก.	ผิวสีเขียวออกขาว ผลใหญ่ ไม้เหลืองสุก
๖๔	มะละกอดิบ	๑ กก.	สด สีเขียวเข้ม ผลใหญ่ เนื้อแน่น
๖๕	มันเทศ	๑ กก.	หัวใหญ่ เนื้อแน่น ไม้มีดินติด
๖๖	มันฝรั่ง	๑ กก.	หัวใหญ่ เนื้อแน่น ไม้มีดินติด
๖๗	เม็ดพริกไทยอ่อน	๑ กก.	สด สีเขียวเข้ม ดัดข้อ ไม้ร่วง
๖๘	ยอดมะพร้าวอ่อน	๑ กก.	สด สีขาว ไม้มีสารฟอกขาว
๖๙	สับปะรดชนิดแกง	๑ กก.	สด ขนาดกลาง ไม้มีจุกและก้าน
๗๐	สายบัวอ่อน	๑ กก.	สด ขาวสะอาด ลอกเยื่อแล้ว ไม้ขีด

๑.....ประธานกรรมการ ๒.....กรรมการ ๓.....กรรมการ

(นางสาวศรีสมบุญ หรัยสกุล)

(นางสาวสิริพร อังกาบ)

(จ.ส.ต.เปรมินทร์ การะเกตุ)

/ลำดับที่ ๗๑ หอมใหญ่...

ภาคผนวก ๑

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

การจัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภคประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ รวม ๔ ประเภท ของโรงพยาบาลราชพิพัฒน์
ประเภทผักสด เส้นสด และผลไม้ จำนวน ๙๑ รายการ

รายละเอียดเฉพาะ

๑. รายการประเภทผักสดทุกชนิด ต้องสดใหม่และคัดแล้ว ไม่เน่า ไม่มีรอยช้ำ ไม่เหี่ยว ตัดแต่งพร้อมใช้ไม่ปนเปื้อนยาฆ่าแมลง ไม่แช่ฟอร์มาลีนและสารฟอกขาว
๒. รายการอาหารฮาลาล ทุกรายการ ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมมีเครื่องหมายฮาลาล และการขนส่งแยกชัดเจนไม่ปะปนกับเนื้อหมู
๓. รายการผลไม้ทุกชนิด ต้องสดใหม่และคัดแล้ว ไม่เน่า ไม่มีรอยช้ำ ได้ขนาดตามที่ระบุไว้ ไม่ปนเปื้อนยาฆ่าแมลง

ลำดับที่	รายการ	จำนวน ต่อหน่วย	คุณลักษณะเฉพาะ
๗๑	หอมใหญ่	๑ กก.	สด หัวใหญ่ ไม่มีรา
๗๒	หัวผักกาดขาว	๑ กก.	สด อ่อน ไม่ฟ้าม ไม่มีหนอน ไม่มีก้าน
๗๓	เห็ดนางฟ้า	๑ กก.	ดอกสด ไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว
๗๔	เห็ดฟางดอกใหญ่	๑ กก.	ดอกสด ตุ่ม ไม่ช้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว
๗๕	เห็ดหูหนูสด	๑ กก.	สด สะอาด แห้งน้ำ ตัดส่วนโคนทิ้ง ไม่มีเมือก
ประเภทเส้น			
๗๖	ก๋วยจั๊บน้ำร้อน	๑ กก.	สด สะอาด ใหม่ แผ่นเหนียว ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว
๗๗	แผ่นเกี๊ยว	๑ กก.	สด ใหม่ ไม่มีรา ไม่เหม็นหืน
๗๘	เส้นก๋วยเตี๋ยว เส้นเล็ก	๑ กก.	สด ใหม่ สะอาด แห้ง เหนียว ไม่เป็นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว
๗๙	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	๑ กก.	สด ใหม่ สะอาด เหนียว ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว
๘๐	เส้นบะหมี่	๑ กก.	สด ใหม่ เส้นเหนียวนุ่ม
ประเภทผลไม้			
๘๑	กล้วยน้ำว้า	๑ ผล	ผิวเหลือง ไม่ช้ำ ไม่เป็นจุดดำ ไม่สุกงอม
๘๒	แก้วมังกร	๑ กก.	เปลือกไม่เป็นจุด ไม่ช้ำ ไม่เน่า สด รสหวาน
๘๓	แคนตาลูป	๑ กก.	สด แก่จัด ไม่ช้ำ ไม่เน่า รสหวาน กลิ่นหอม
๘๔	แตงโมอย่างดี	๑ กก.	เปลือกบาง เนื้อแน่น สีแดง ใสไม่ลึ้ม
๘๕	มะม่วงดิบ	๑ กก.	สด ผิวเขียววาว
๘๖	มะละกอสุก	๑ กก.	สด ไม่ช้ำ ไม่มีเชื้อรา เนื้อแน่นและหนา
๘๗	สาลี่	๑ กก.	สด ผิวเหลืองวาว ไม่มีรอยช้ำ เนื้อกรอบ รสหวาน
๘๘	ส้มสายน้ำผึ้ง	๑ กก.	สด ผิวบาง สะอาด รสหวาน
๘๙	องุ่นแดงไร้เมล็ด	๑ กก.	สด ใหม่ ไม่หลุดจากขั้ว
๙๐	แอปเปิ้ลขนาดใหญ่	๑ กก.	ฟูจิ ใหม่ สด

๑.....ประธานกรรมการ ๒.....กรรมการ ๓.....กรรมการ

(นางสาวศรีสมบุรณ์ ห้วยสกุล)

(นางสาวสิริพร อังกาบ)

(จ.ส.ต.เปรมินทร์ การะเกตุ)

/ลำดับที่ ๑ กระเทียม...

ภาคผนวก ๑

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

การจัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภคประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ รวม ๔ ประเภท ของโรงพยาบาลราชพิพัฒน์
ประเภทเครื่องปรุง จำนวน ๒๑ รายการ

รายละเอียดเฉพาะ

- รายการที่ผ่านกระบวนการผลิตแบบ UHT หรือ พาสเจอร์ไรซ์ เช่น อาหารกระป๋องต่าง ๆ นมต่าง ๆ น้ำมัน เครื่องปรุงรสชนิดต่าง ๆ ฯลฯ ภาชนะบรรจุต้องอยู่ในสภาพปกติ ไม่บุบหรือบวม ไม่ขึ้นสนิม หรือฉีกขาด มีฉลากบอกรายละเอียดที่สำคัญ เช่น เลขทะเบียน อย. เครื่องหมายรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) ระบุวัน/เดือน/ปี ที่ผลิตและหมดอายุชัดเจน และต้องไม่หมดอายุหรือใกล้หมดอายุ
- รายการอาหารฮาลาล ทุกรายการ ต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมมีเครื่องหมายฮาลาล และการขนส่งแยกชัดเจน ไม่ปะปนกับเนื้อหมู
- น้ำหนักสุทธิของทุกรายการไม่รวมน้ำหนักของบรรจุภัณฑ์

ลำดับที่	รายการ	จำนวน ต่อหน่วย	คุณลักษณะเฉพาะ
๑	กระเทียม (แกะกลีบแล้ว)	๑ กก.	เป็นกระเทียมแห้ง ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา มีเปลือกบางๆ
๒	ไข่ขาวชนิดพาสเจอร์ไรซ์	๑ ลิตร	น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐ มล. ระบุวันที่ผลิตและหมดอายุ
๓	ตั้งฉ่าย	๑ กก.	ไม่มีกรวดหรือทราย ต้องเป็นของใหม่ อย่างดี
๔	เต้าเจี้ยวขาว	๑ กก.	สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่เก่าเก็บ
๕	น้ำตาลมะพร้าวอย่างดี	๑ กก.	ทำจากน้ำตาลมะพร้าว มีกลิ่นหอม ไม่เหลวหรือแข็งเกินไป ไม่ใส่สารฟอกสี ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สำหรับน้ำกระทิชนม
๖	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	๑ กก.	ไม่มีเชื้อรา สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่ขม
๗	น้ำพริกแกงป่า	๑ กก.	ไม่มีเชื้อรา สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่ขม
๘	น้ำพริกแกงเผ็ด	๑ กก.	ไม่มีเชื้อรา สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่ขม
๙	น้ำพริกแกงมัสมั่น	๑ กก.	ไม่มีเชื้อรา สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่ขม
๑๐	น้ำพริกแกงส้ม	๑ กก.	ไม่มีเชื้อรา สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่ขม
๑๑	น้ำพริกแกงส้มเจ	๑ กก.	ไม่มีเชื้อรา สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่ขม
๑๒	น้ำพริกผัดพริกขิง	๑ กก.	ไม่มีเชื้อรา สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่ขม
๑๓	น้ำพริกแพนง	๑ กก.	ไม่มีเชื้อรา สีและกลิ่นเป็นธรรมชาติ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่ขม
๑๔	พริกแห้งเม็ดใหญ่	๑ กก.	เป็นของใหม่ แห้งสนิท ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๑๕	หอมแดง	๑ กก.	หอมไทย หัวใหญ่ เปลือกแห้ง ไม่ฝ่อ ไม่ขึ้นรา ไม่มีส่วนที่งอก
๑๖	กะปวยเตี๋ย	๑ กระปุก	เป็นของแท้ สีธรรมชาติ ไม่เก่าคั่ว กลิ่นหอม ไม่มีสิ่งปนเปื้อน น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๔๐๐ กรัม บรรจุในภาชนะได้มาตรฐานตราชั่ง หรือตราคลองโค่น หรือตรายอด หรือเทียบเท่า
๑๗	เครื่องยาจีน	๑ ถุง	ประกอบด้วยเกากี้ ช่วยขับ ตั้งเซียม เจ๊กเต็ก น้ำหนักสุทธิ ๓๐ กรัมต่อถุง ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งเจือปน
๑๘	น้ำพริกเผา	๑ กระป๋อง	น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๔๐๐ กรัม กระป๋องมีสภาพสมบูรณ์
๑๙	พริกชี้ฟ้าแห้งป่น	๑ ถุง	เป็นของใหม่ ไม่ขึ้นรา แห้งสนิท น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม ตราไร่ทิพย์ หรือตราข้าวทอง หรือเทียบเท่า
๒๐	พริกไทยป่นอย่างดี	๑ กก.	บดละเอียด ใหม่ ไม่ขึ้นรา แห้งสนิท ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุขวดสภาพสมบูรณ์ ตรามือ หรือตราจรวด หรือเทียบเท่า
๒๑	พริกไทยเม็ด	๑ กก.	เป็นของใหม่ แห้งสนิท ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน

๑.....ประธานกรรมการ ๒.....กรรมการ ๓.....กรรมการ

(นางสาวศรีสมบูรณ์ หรั่งสกุล)

(นางสาวสิริพร อังกาบ)

(จ.ส.ต.เปรมินทร์ การะเกตุ)

/ลำดับที่ ๑ กระเทียมแดง...

ภาคผนวก ๑

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

การจัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภคประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ รวม ๔ ประเภท ของโรงพยาบาลราชพิพัฒน์
ประเภทของแห่ง จำนวน ๒๔ รายการ

รายละเอียดเฉพาะ

๑. อาหารที่บรรจุภาชนะที่ปิดสนิท อาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตแบบ UHT หรือพาสเจอร์ไรซ์ เช่น อาหารกระป๋องต่าง ๆ นมต่าง ๆ น้ำมันเครื่องปรุงรสชนิดต่าง ๆ ฯลฯ ภาชนะบรรจุต้องอยู่ในสภาพปกติ ไม่บุบหรือบวม ไม่ขึ้นสนิม หรือฉีกขาด มีฉลากบอกรายละเอียดที่สำคัญ เช่น เลขทะเบียน อย. เครื่องหมายรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) ระบุวัน/เดือน/ปี ที่ผลิตและหมดอายุชัดเจน และต้องไม่หมดอายุหรือใกล้หมดอายุ
๒. อาหารแห้งประเภทธัญพืช พืชเมล็ดแห้ง ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช เช่น ถั่วเม็ดแห้ง งาขาว ฯลฯ ต้องไม่มีการปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา
๓. อาหารแห้งประเภทเนื้อสัตว์ตากแห้งหรือแปรรูป เช่น กุ้งแห้ง ปลาแห้ง ฯลฯ ต้องมีสีและกลิ่นที่เป็นธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีการปนเปื้อนของสารเคมี เช่น ดินประสิว สีสังเคราะห์ เป็นต้น
๔. น้ำหนักสุทธิของทุกรายการไม่รวมน้ำหนักของบรรจุภัณฑ์

ลำดับที่	รายการ	จำนวน ต่อหน่วย	คุณลักษณะเฉพาะ
๑	กระเทียมดองอย่างดี	๑ กก.	น้ำหนักไม่รวมน้ำ หัวใหญ่ ก้านสั้น ไม่มีเชื้อราหรือฝ้าขาว
๒	กระเพาะปลาแห้ง	๑ กก.	กระเพาะปลาแท้ชนิดแผ่นหรือหลอด เป็นของใหม่ ไม่เหม็นหืน ไม่หักแตก ไม่มันเยิ้ม
๓	กุ้งแห้ง	๑ กก.	กุ้งเนื้อไม่มีเปลือก ตัวขนาดกลาง เป็นของใหม่ มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ ของกุ้งแห้ง ไม่ ย้อมสี ไม่มีสิ่งปนเปื้อนไม่ขึ้น
๔	กุนเชียงหมู	๑ ถุง	ทำจากหมูล้วน เป็นของใหม่ ไม่ปนมันมาก ไม่ใส่สี ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๙๐๐ กรัม ตราส.ขอนแก่น หรือบ้านไผ่ หรือเทียบเท่า
๕	งาขาว	๑ กก.	ใหม่สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๖	ดอกไม้จันอย่างดี	๑ กก.	สีเหลืองธรรมชาติ ไม่เป็นรา ไม่ใส่สารฟอกสี ไม่เก่าเก็บ
๗	ถั่วลิสงคั่ว	๑ ถุง	เม็ดไม่ผ่อ ไม่มีมอดหรือแมลงเจาะ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม ตราเกษตร หรือตราไร่ทิพย์ หรือเทียบเท่า
๘	ปลาช่อนแห้ง	๑ กก.	แห้งพอเหมาะ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ขึ้นรา
๙	หมูหยอง	๑ กก.	ใหม่ กรอบ กลิ่นหอม ไม่ปน ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๑๐	หมูแผ่น	๑ กก.	ใหม่ กรอบ กลิ่นหอม ไม่ปน ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๑๑	หัวผักกาดหวานชนิดฝอยอย่างดี	๑ กก.	ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เค็มมาก
๑๒	เห็ดหอมอย่างดี	๑ กก.	ดอกโต ไม่เหม็นหืน ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๑๓	แป้งข้าวโพด	๑ กล่อง หรือ ๑ ถุง	ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงหรือกล่องที่ปิดสนิท น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๗๐๐ กรัม ตราคนอร์ หรือเทียบเท่า
๑๔	แป้งทอดกรอบ	๑ ซอง	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๑๕๐ กรัม บรรจุถุงปิดสนิท ตราโกกิ หรือฉลากทอง หรือเทียบเท่า
๑๕	แป้งมันสำปะหลัง	๑ กก.	ไม่เหม็นสาบ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงปิดสนิท
๑๖	แป้งสาลีเอนกประสงค์	๑ กก.	ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงปิดสนิท ชนิดบรรจุกล่อง ตราบัวแดง หรือตราว่าว หรือเทียบเท่า

๑.....ประธานกรรมการ ๒.....กรรมการ ๓.....กรรมการ
(นางสาวศรีสมบุญพร ห้วยสกุล) (นางสาวสิริพร อังกาบ) (จ.ส.ต.เปรมินทร์ การะเกตุ)

/ลำดับที่ ๑๗ โปรตีนเกษตร...

ภาคผนวก ๑

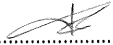
รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ


การจัดซื้อวัสดุเครื่องบริโภคประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ รวม ๔ ประเภท ของโรงพยาบาลราชพิพัฒน์
ประเภทของแห้ง จำนวน ๒๔ รายการ


รายละเอียดเฉพาะ

๑. อาหารที่บรรจุภาชนะที่ปิดสนิท อาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตแบบ UHT หรือพาสเจอร์ไรซ์ เช่น อาหารกระป๋องต่าง ๆ นมต่าง ๆ น้ำมันเครื่องปรุงรสชนิดต่าง ๆ ฯลฯ ภาชนะบรรจุต้องอยู่ในสภาพปกติ ไม่บุบหรือบวม ไม่ขึ้นสนิม หรือฉีกขาด มีฉลากบอกรายละเอียดที่สำคัญ เช่น เลขทะเบียน อย. เครื่องหมายรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) ระบุวัน/เดือน/ปี ที่ผลิตและหมดอายุชัดเจน และต้องไม่หมดอายุหรือใกล้หมดอายุ
๒. อาหารแห้งประเภทธัญพืช พืชเมล็ดแห้ง ผลิตภัณฑ์จากธัญพืช เช่น ถั่วเม็ดแห้ง งาขาว ฯลฯ ต้องไม่มีการปนเปื้อน ไม่มีเชื้อรา
๓. อาหารแห้งประเภทเนื้อสัตว์ตากแห้งหรือแปรรูป เช่น กุ้งแห้ง ปลาแห้ง ฯลฯ ต้องมีสีและกลิ่นที่เป็นธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีการปนเปื้อนของสารเคมี เช่น ดินประสิว สีสันเคราะห์ เป็นต้น
๔. น้ำหนักสุทธิของทุกรายการไม่รวมน้ำหนักของบรรจุภัณฑ์

ลำดับที่	รายการ	จำนวน ต่อหน่วย	คุณลักษณะเฉพาะ
๑๗	โปรตีนเกษตร	๑ กก.	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๑๘	ฟองเต้าหู้	๑ ถุง	น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่เป็นเชื้อรา ไม่เหม็นหืน
๑๙	เยื่อไผ่	๑ กก.	สีขาวนวล แห้ง ไม่มีเชื้อรา ไม่เก่าเก็บ
๒๐	วุ้นเส้น อย่างแห้ง	๑ กก.	อย่างดีชนิดพิเศษ แห้ง สะอาด น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กรัม/ห่อ ตราสิงห์โตคู่ หรือตรา เกษตร หรือตราต้นสน หรือเทียบเท่า
๒๑	เส้นก๋วยเตี๋ยวจันทบุรีเส้นเล็กอย่างแห้ง	๑ กก.	เส้นแห้ง เหนียว ไม่แตกหัก บรรจุถุงปิดสนิท
๒๒	เส้นหมี่	๑ กก.	เส้นแห้ง ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่แตกหัก บรรจุถุงปิดสนิท
๒๓	สาหร่ายทะเลแห้งชนิดแผ่น	๑ กก.	ใหม่ กรอบ กลิ่นหอม ไม่ปน ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
๒๔	เห็ดหูหนูขาวแห้ง	๑ กก.	สีขาวนวล ไม่เก่าเก็บ ไม่แตกหัก อยู่ในสภาพดี

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ
(นางสาวศรีสมบุญ หรั่งสกุล) พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ


(ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นางสาวสิริพร ตั้งกอบ) นักวิชาการพัสดุปฏิบัติการ


(ลงชื่อ)..........กรรมการ
(จ.ส.ต.เปรมินทร์ การะเกตุ) เจ้าพนักงานการเงินและบัญชีชำนาญงาน

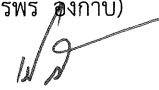
ภาคผนวก ๒

บัญชีรายการวัสดุเครื่องบริโภคประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ รวม ๔ ประเภท ของโรงพยาบาลราชพิพัฒน์
ประเภทเนื้อสัตว์ จำนวน ๓๐ รายการ

ลำดับที่	รายการ	จำนวน	หน่วยนับ	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
ประเภทเนื้อหมู					
๑	กระดูกหมูสำหรับทำซूप	๑,๓๗๐	กก.	๖๕.๐๐	๘๙,๐๕๐.๐๐
๒	หมูเนื้อแดงล้วน (ตะโพก)	๙,๗๕๗	กก.	๑๓๗.๐๐	๑,๓๓๖,๗๐๙.๐๐
๓	หมูเนื้อแดงล้วน (สันใน)	๓,๕๑๐	กก.	๑๕๐.๐๐	๕๒๖,๕๐๐.๐๐
๔	หมูสามชั้นอย่างดี	๒๘๖	กก.	๑๘๐.๐๐	๕๑,๔๘๐.๐๐
๕	ลูกชิ้นหมูอย่างดี	๘๗๘	กก.	๑๕๘.๐๐	๑๓๘,๗๒๔.๐๐
๖	เลือดหมูหลอด	๕๙๔	กก.	๖๐.๐๐	๓๕,๖๔๐.๐๐
๗	ไส้กรอกหมู	๑๔๓	กก.	๒๕๐.๐๐	๓๕,๗๕๐.๐๐
ประเภทไก่ ไข่ และเบ็ด					
๘	ตะโพกไก่ไม่รวมหนัง	๓๕๘	กก.	๙๐.๐๐	๓๒,๒๒๐.๐๐
๙	ปีกไก่ส่วนบน	๑,๙๕๘	กก.	๘๘.๐๐	๑๗๒,๓๐๔.๐๐
๑๐	ปีกไก่ส่วนกลาง	๔๒๙	กก.	๑๕๓.๐๐	๖๕,๖๓๗.๐๐
๑๑	สันในไก่	๑,๕๗๓	กก.	๙๑.๐๐	๑๔๓,๑๑๓.๐๐
๑๒	อกไก่ล้วน	๑๓,๘๐๙	กก.	๙๖.๐๐	๑,๓๒๕,๖๖๔.๐๐
๑๓	ไก่จืด	๗๑๕	กก.	๑๘๙.๐๐	๑๓๕,๑๓๕.๐๐
๑๔	ไข่ไก่สด เบอร์ ๒	๑๒,๓๒๐	ฟอง	๕.๐๐	๖๑,๖๐๐.๐๐
๑๕	ไข่ไก่ไร้กรง	๘๙,๐๖๗	ฟอง	๘.๐๐	๗๑๒,๕๓๖.๐๐
๑๖	ไข่นกกระทาต้ม	๑๐,๗๘๐	ฟอง	๒.๐๐	๒๑,๕๖๐.๐๐
๑๗	ไข่เป็ดสด	๑๗,๘๗๕	ฟอง	๕.๐๐	๘๙,๓๗๕.๐๐

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ
(นางสาวศรีสมบูรณ์ หรั่งสกุล) พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นางสาวสิริพร ดึงกาบ) นักวิชาการพัสดุปฏิบัติการ

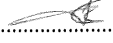
(ลงชื่อ)..........กรรมการ
(จ.ส.ต.เปรมินทร์ การะเกตุ) เจ้าพนักงานการเงินและบัญชีชำนาญงาน


ภาคผนวก ๒

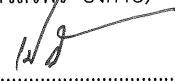
บัญชีรายการวัสดุเครื่องบริโภคประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ รวม ๔ ประเภท ของโรงพยาบาลราชพิพัฒน์

ประเภทเนื้อสัตว์ จำนวน ๓๐ รายการ

ลำดับที่	รายการ	จำนวน	หน่วยนับ	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
ประเภทกุ้ง หอย ปู ปลา					
๑๘	กุ้งขาว (๔๕ - ๕๐ ตัว)	๔๒๙	กก.	๒๕๓.๐๐	๑๐๘,๕๓๗.๐๐
๑๙	กุ้งขาวชนิดดิบแช่แข็ง	๓,๒๗๖	กก.	๒๓๖.๐๐	๗๗๓,๑๓๖.๐๐
๒๐	เต้าหู้ปลา	๒๖๔	กก.	๘๕.๐๐	๒๒,๔๔๐.๐๐
๒๑	เต้าหู้ปลาอย่างดี	๔๐๐	กก.	๑๓๗.๐๐	๕๔,๘๐๐.๐๐
๒๒	เนื้อปลาอินทรีขูด	๕๑๗	กก.	๑๓๐.๐๐	๖๗,๒๑๐.๐๐
๒๓	ปลากะพงแสมแช่แข็ง	๖,๑๙๓	กก.	๑๔๑.๐๐	๘๗๓,๒๑๓.๐๐
๒๔	ปลาทูน่า	๗๑๕	กก.	๑๓๕.๐๐	๙๖,๕๒๕.๐๐
๒๕	ปลาทูสด	๓๙๖	กก.	๑๓๐.๐๐	๕๑,๔๘๐.๐๐
๒๖	ปลานิลไร้ก้างชนิดแช่แข็ง	๓๙๖	กก.	๑๖๘.๐๐	๖๖,๕๒๘.๐๐
๒๗	ลูกชิ้นปลาชนิดแห้งอย่างดี	๔๐๖	กก.	๑๔๒.๐๐	๕๗,๖๕๒.๐๐
๒๘	ลูกชิ้นปลาอย่างดี	๑๔๓	กก.	๑๓๖.๐๐	๑๙,๔๔๘.๐๐
๒๙	หมึกสด	๕๗๒	กก.	๒๔๕.๐๐	๑๔๐,๑๔๐.๐๐
๓๐	หอยแมลงภู่ม	๑๔๓	กก.	๑๒๓.๐๐	๑๗,๕๘๙.๐๐
รวม					๗,๓๒๑,๗๒๕.๐๐

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ
(นางสาวศรีสมบุญ หรัยสกุล) พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นางสาวสิริพร อังกาบ) นักวิชาการพัสดุปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)..........กรรมการ
(จ.ส.ต.เปรมินทร์ การะเกตุ) เจ้าพนักงานการเงินและบัญชีชำนาญงาน

ภาคผนวก ๒

บัญชีรายการวัสดุเครื่องบริโภคประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ รวม ๔ ประเภท ของโรงพยาบาลราชพิพัฒน์

ประเภทผักสด เส้นสด และผลไม้ จำนวน ๙๐ รายการ

ลำดับที่	รายการ	จำนวน	หน่วยนับ	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
	ประเภทผักสด				
๑	กระชาย	๒๑	กก.	๑๒๐.๐๐	๒,๕๒๐.๐๐
๒	กระชายหันฝอย	๑๔๓	กก.	๑๔๐.๐๐	๒๐,๐๒๐.๐๐
๓	กะหล่ำปลี	๓,๓๗๒	กก.	๔๐.๐๐	๑๓๔,๘๘๐.๐๐
๔	ข่า	๑๒๓	กก.	๕๙.๐๐	๗,๒๕๗.๐๐
๕	ข้าวโพดดิบ	๔๖๖	กก.	๒๖.๐๐	๑๒,๑๒๖.๐๐
๖	ข้าวโพดอ่อน	๗๗๔	กก.	๖๕.๐๐	๕๐,๓๑๐.๐๐
๗	ขิงแก่	๑๐๑	กก.	๘๕.๐๐	๘,๕๘๕.๐๐
๘	ขิงอ่อนหันฝอย	๕๖๐	กก.	๘๕.๐๐	๔๗,๖๐๐.๐๐
๙	แครอท	๑,๗๑๓	กก.	๒๗.๐๐	๔๖,๒๕๑.๐๐
๑๐	ดอกกะหล่ำปลี	๕๗๕	กก.	๖๕.๐๐	๓๗,๓๗๕.๐๐
๑๑	ดอกแคอ่อน	๖๖	กก.	๖๘.๐๐	๔,๔๘๘.๐๐
๑๒	ดอกบลิ้อคโครี่	๕๐๔	กก.	๗๒.๐๐	๓๖,๒๘๘.๐๐
๑๓	ต้นคื่นไช	๑,๕๒๒	กก.	๑๓๕.๐๐	๒๐๕,๔๗๐.๐๐
๑๔	ต้นหอม	๑,๑๕๑	กก.	๑๓๘.๐๐	๑๕๘,๘๓๘.๐๐
๑๕	ตะไคร้	๘๗	กก.	๒๕.๐๐	๒,๑๗๕.๐๐
๑๖	เต้าหู้ขาวแผ่นใหญ่ชนิดแข็ง	๒๘๖	แผ่น	๑๔.๐๐	๔,๐๐๔.๐๐
๑๗	เต้าหู้ไข่	๘,๕๘๐	หลอด	๑๐.๐๐	๘๕,๘๐๐.๐๐
๑๘	เต้าหู้ทอด	๑๔๓	กก.	๑๒๔.๐๐	๑๗,๗๓๒.๐๐
๑๙	เต้าหู้หลอดถั่วเหลือง	๑,๕๔๐	หลอด	๑๒.๐๐	๑๘,๔๘๐.๐๐
๒๐	แตงกวาอ่อน	๑,๔๔๑	กก.	๓๖.๐๐	๕๑,๘๗๖.๐๐
๒๑	แตงร้านอ่อน	๙๓๐	กก.	๒๘.๐๐	๒๖,๐๔๐.๐๐
๒๒	ถั่วแขก	๗๒	กก.	๖๘.๐๐	๔,๘๙๖.๐๐
๒๓	ถั่วงอกหัวเล็ก	๗๕๕	กก.	๒๒.๐๐	๑๖,๖๑๐.๐๐

๑.....ประธานกรรมการ ๒.....กรรมการ ๓.....กรรมการ

(นางสาวศรีสมบุญ หรั่งสกุล)

(นางสาวสิริพร อังกาบ)

(จ.ส.ต.เปรมินทร์ การะเกตุ)

/ลำดับที่ ๒๔ ถั่วงอกยาว...

ภาคผนวก ๒

บัญชีรายการวัสดุเครื่องบริโภคประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ รวม ๔ ประเภท ของโรงพยาบาลราชพิพัฒน์

ประเภทผักสด เส้นสด และผลไม้ จำนวน ๙๐ รายการ

ลำดับที่	รายการ	จำนวน	หน่วยนับ	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
	ประเภทผักสด				
๒๔	ถั่วฝักยาวอ่อน	๑,๙๗๗	กก.	๗๓.๐๐	๑๔๔,๓๒๑.๐๐
๒๕	ถั่วลันเตา	๔๒๙	กก.	๑๔๖.๐๐	๖๒,๖๓๔.๐๐
๒๖	น้ำเต้าอ่อน	๒๑๕	กก.	๒๓.๐๐	๔,๙๔๕.๐๐
๒๗	บวบเหลี่ยมอ่อน	๓,๑๗๗	กก.	๓๕.๐๐	๑๑๑,๑๙๕.๐๐
๒๘	ใบกะเพรา	๑๓๖	กก.	๓๕.๐๐	๔,๗๖๐.๐๐
๒๙	ใบกุยชै	๑๔๓	กก.	๗๘.๐๐	๑๑,๑๕๔.๐๐
๓๐	ใบเตย	๑๒๐	กก.	๓๕.๐๐	๔,๒๐๐.๐๐
๓๑	ใบมะกรูด	๑๑๖	กก.	๗๕.๐๐	๘,๗๐๐.๐๐
๓๒	ใบแมงลัก	๒๙	กก.	๖๐.๐๐	๑,๗๔๐.๐๐
๓๓	ใบยอ	๒๖	กก.	๓๐.๐๐	๗๘๐.๐๐
๓๔	ใบสะระแหน่	๑๕	กก.	๒๒๕.๐๐	๓,๓๗๕.๐๐
๓๕	ใบโหระพา	๒๕๑	กก.	๔๕.๐๐	๑๑,๒๙๕.๐๐
๓๖	ผักกวางตุ้ง	๑,๔๓๖	กก.	๒๕.๐๐	๓๕,๙๐๐.๐๐
๓๗	ผักกาดขาวห่อ	๑,๙๓๖	กก.	๓๗.๐๐	๗๑,๖๓๒.๐๐
๓๘	ผักกาดหอม	๗๒	กก.	๖๕.๐๐	๔,๖๘๐.๐๐
๓๙	ผักคะน้าต้นโต	๒,๖๔๐	กก.	๓๑.๐๐	๘๑,๘๔๐.๐๐
๔๐	ผักคะน้าต้นเล็ก	๒,๕๙๖	กก.	๔๗.๐๐	๑๒๒,๐๑๒.๐๐
๔๑	ผักชี	๕๗๕	กก.	๑๑๓.๐๐	๖๔,๙๗๕.๐๐
๔๒	ผักชีฝรั่ง	๘๗	กก.	๑๑๕.๐๐	๑๐,๐๐๕.๐๐
๔๓	ผักบุ้งจีน	๑,๕๗๓	กก.	๓๘.๐๐	๕๙,๗๗๔.๐๐
๔๔	ผักบุ้งไทย	๑,๐๐๑	กก.	๓๒.๐๐	๓๒,๐๓๒.๐๐
๔๕	เผือกหอม	๖๖	กก.	๕๐.๐๐	๓,๓๐๐.๐๐
๔๖	พริกชี้หนู	๓๓๒	กก.	๘๐.๐๐	๒๖,๕๖๐.๐๐

๑.....ประธานกรรมการ ๒.....กรรมการ ๓.....กรรมการ

(นางสาวศรีสมบุรณ์ ทรัพย์สกุล)

(นางสาวสิริพร อังกาบ)

(จ.ส.ต.เปรมินทร์ การะเกตุ)

/ลำดับที่ ๔๗ พริกชี้หนู...

ภาคผนวก ๒

บัญชีรายการวัสดุเครื่องบริโภคประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ รวม ๔ ประเภท ของโรงพยาบาลราชพิพัฒน์

ประเภทผักสด เส้นสด และผลไม้ จำนวน ๙๐ รายการ

ลำดับที่	รายการ	จำนวน	หน่วยนับ	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
๔๗	พริกชี้หูสวนเม็ดเล็ก	๑๓๒	กก.	๑๒๒.๐๐	๑๖,๑๐๔.๐๐
๔๘	พริกชี้ฟ้าเขียว	๓๗	กก.	๑๒๒.๐๐	๔,๕๑๔.๐๐
๔๙	พริกชี้ฟ้าแดง	๑๘๐	กก.	๗๕.๐๐	๑๓,๕๐๐.๐๐
๕๐	พริกหยวก	๔๒๙	กก.	๑๑๗.๐๐	๕๐,๑๙๓.๐๐
๕๑	พริกหวาน	๑๑๔	กก.	๑๒๓.๐๐	๑๔,๐๒๒.๐๐
๕๒	พริกเหลือง	๑๔๔	กก.	๑๖๐.๐๐	๒๓,๐๔๐.๐๐
๕๓	ฟักเขียว	๒,๒๘๙	กก.	๔๐.๐๐	๙๑,๕๖๐.๐๐
๕๔	ฟักทอง	๒,๙๔๓	กก.	๓๙.๐๐	๑๑๔,๗๗๗.๐๐
๕๕	มะขามเปียก	๑๐๐	กก.	๖๘.๐๐	๖,๘๐๐.๐๐
๕๖	มะเขือเทศ	๒๒๙	กก.	๕๒.๐๐	๑๑,๙๐๘.๐๐
๕๗	มะเขือเทศสีดา	๒๑๕	กก.	๕๐.๐๐	๑๐,๗๕๐.๐๐
๕๘	มะเขือเทศราชินี	๑๐๐	กก.	๑๑๓.๐๐	๑๑,๓๐๐.๐๐
๕๙	มะเขือเปราะอ่อน	๑,๓๕๙	กก.	๔๓.๐๐	๕๘,๔๓๗.๐๐
๖๐	มะเขือพวง	๒๑๕	กก.	๑๐๕.๐๐	๒๒,๕๗๕.๐๐
๖๑	มะเขือยาว	๑,๐๐๑	กก.	๔๕.๐๐	๔๕,๐๔๕.๐๐
๖๒	มะนาว	๗๔๗	กก.	๑๓๓.๐๐	๙๙,๓๕๑.๐๐
๖๓	มะระจีน	๑,๐๗๓	กก.	๔๔.๐๐	๔๗,๒๑๒.๐๐
๖๔	มะละกอดิบ	๕๗๒	กก.	๓๑.๐๐	๑๗,๗๓๒.๐๐
๖๕	มันเทศ	๖๖	กก.	๒๙.๐๐	๑,๙๑๔.๐๐
๖๖	มันฝรั่ง	๗๑๕	กก.	๔๓.๐๐	๓๐,๗๔๕.๐๐
๖๗	เม็ดพริกไทยอ่อน	๑๔	กก.	๒๗๕.๐๐	๓,๘๕๐.๐๐
๖๘	ยอดมะพร้าวอ่อน	๑๕๔	กก.	๘๐.๐๐	๑๒,๓๒๐.๐๐
๖๙	สับปะรดชนิดแกง	๘๕๘	กก.	๓๑.๐๐	๒๖,๕๙๘.๐๐
๗๐	สายบัวอ่อน	๑,๔๗๔	กก.	๔๒.๐๐	๖๑,๙๐๘.๐๐

๑.....ประธานกรรมการ ๒.....กรรมการ ๓.....กรรมการ

(นางสาวศรีสมบุรณ์ ทรายสกุล)

(นางสาวสิริพร อังกาบ)

(จ.ส.ต.เปรมินทร์ การะเกตุ)

/ลำดับที่ ๗๑ หอมใหญ่...

ภาคผนวก ๒

บัญชีรายการวัสดุเครื่องบริโภคประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ รวม ๔ ประเภท ของโรงพยาบาลราชพิพัฒน์

ประเภทผักสด เส้นสด และผลไม้ จำนวน ๙๐ รายการ

ลำดับที่	รายการ	จำนวน	หน่วยนับ	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
๗๑	หอมใหญ่	๑,๖๔๕	กก.	๓๗.๐๐	๖๐,๘๖๕.๐๐
๗๒	หัวผักกาดขาว	๑,๖๐๒	กก.	๒๘.๐๐	๔๔,๘๕๖.๐๐
๗๓	เห็ดนางฟ้า	๗๔๘	กก.	๑๐๘.๐๐	๘๐,๗๘๔.๐๐
๗๔	เห็ดฟางดอกใหญ่	๕๗๒	กก.	๑๙๐.๐๐	๑๐๘,๖๘๐.๐๐
๗๕	เห็ดหูหนูสด	๔๒๙	กก.	๑๓๕.๐๐	๕๗,๙๑๕.๐๐
ประเภทเส้น					
๗๖	ก๋วยจั๊บน้ำร้อน	๔๒๙	กก.	๔๔.๐๐	๑๘,๘๗๖.๐๐
๗๗	แผ่นเกี๊ยว	๖๖๐	กก.	๗๖.๐๐	๕๐,๑๖๐.๐๐
๗๘	เส้นก๋วยเตี๋ยว เส้นเล็ก	๒๘๖	กก.	๓๖.๐๐	๑๐,๒๙๖.๐๐
๗๙	เส้นก๋วยเตี๋ยวเซี่ยงไฮ้สด	๗๑๕	กก.	๖๒.๐๐	๔๔,๓๓๐.๐๐
๘๐	เส้นบะหมี่	๗๑๕	กก.	๕๒.๐๐	๓๗,๑๘๐.๐๐
ประเภทผลไม้					
๘๑	กล้วยน้ำว้า	๕๔,๖๑๕	ผล	๓.๐๐	๑๖๓,๘๔๕.๐๐
๘๒	แก้วมังกร	๓,๕๙๗	กก.	๗๐.๐๐	๒๕๑,๗๙๐.๐๐
๘๓	แคนตาลูป	๕๗๒	กก.	๔๐.๐๐	๒๒,๘๘๐.๐๐
๘๔	แตงโมอย่างดี	๓,๐๒๕	กก.	๒๘.๐๐	๘๔,๗๐๐.๐๐
๘๕	มะม่วงดิบ	๑๑๘	กก.	๔๐.๐๐	๔,๗๒๐.๐๐
๘๖	มะละกอสุก	๘๘๐	กก.	๓๔.๐๐	๒๙,๙๒๐.๐๐
๘๗	สาลี่	๓,๕๙๗	กก.	๕๗.๐๐	๒๐๕,๐๒๙.๐๐
๘๘	ส้มสายน้ำผึ้ง	๓,๕๙๗	กก.	๗๕.๐๐	๒๖๙,๗๗๕.๐๐
๘๙	องุ่นแดงไร้เมล็ด	๓,๔๙๘	กก.	๑๓๐.๐๐	๔๕๔,๗๔๐.๐๐
๙๐	แอปเปิ้ลขนาดใหญ่	๓,๕๒๖	กก.	๘๓.๐๐	๒๙๒,๖๕๘.๐๐
รวม					๔,๙๗๑,๕๗๔.๐๐

๑.....ประธานกรรมการ ๒.....กรรมการ ๓.....กรรมการ

(นางสาวศรีสมบุญ ทรายสกุล)

(นางสาวสิริพร อังกาบ)

(จ.ส.ต.เปรมินทร์ การเกษ)

/ลำดับที่ ๑ กระเทียม...

ภาคผนวก ๒

บัญชีรายการวัสดุเครื่องบริโภคประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ รวม ๔ ประเภท ของโรงพยาบาลราชพิพัฒน์

ประเภทเครื่องปรุง จำนวน ๒๑ รายการ

ลำดับ	รายการ	จำนวน	หน่วยนับ	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
๑	กระเทียม (แกะกลีบแล้ว)	๕๔๖	กก.	๘๐.๐๐	๔๓,๖๘๐.๐๐
๒	ไข่ขาวชนิดพลาสติกเจอร์โรซ์	๑,๖๑๕	ลิตร	๘๗.๐๐	๑๔๐,๕๐๕.๐๐
๓	ตั้งฉ่าย	๒๘๖	กก.	๘๔.๐๐	๒๔,๐๒๔.๐๐
๔	เต้าเจี้ยวขาว	๑๔	กก.	๙๕.๐๐	๑,๓๓๐.๐๐
๕	น้ำตาลมะพร้าวอย่างดี	๕๐๑	กก.	๕๗.๐๐	๒๘,๕๕๗.๐๐
๖	น้ำพริกแกงเขียวหวาน	๕๗	กก.	๑๒๐.๐๐	๖,๘๔๐.๐๐
๗	น้ำพริกแกงป่า	๔๓	กก.	๑๒๐.๐๐	๕,๑๖๐.๐๐
๘	น้ำพริกแกงเผ็ด	๓๖๗	กก.	๑๒๐.๐๐	๔๔,๐๔๐.๐๐
๙	น้ำพริกแกงมัสมั่น	๒๙	กก.	๑๖๘.๐๐	๔,๘๗๒.๐๐
๑๐	น้ำพริกแกงส้ม	๑๐๐	กก.	๑๔๘.๐๐	๑๔,๘๐๐.๐๐
๑๑	น้ำพริกแกงส้มเจ	๑๓	กก.	๑๒๕.๐๐	๑,๖๒๕.๐๐
๑๒	น้ำพริกผัดพริกขิง	๑๑๔	กก.	๑๒๐.๐๐	๑๓,๖๘๐.๐๐
๑๓	น้ำพริกแพนง	๕๗	กก.	๑๒๕.๐๐	๗,๑๒๕.๐๐
๑๔	พริกแห้งเม็ดใหญ่	๒๖	กก.	๒๔๔.๐๐	๖,๓๔๔.๐๐
๑๕	หอมแดง	๔๔๖	กก.	๔๙.๐๐	๒๑,๘๕๔.๐๐
๑๖	กะปวยอย่างดี	๒๙	กระปุก	๑๐๕.๐๐	๓,๐๔๕.๐๐
๑๗	เครื่องยาจีน	๗๒	ถุง	๖๓.๐๐	๔,๕๓๖.๐๐
๑๘	น้ำพริกเผา	๒๙	กระป๋อง	๑๐๘.๐๐	๓,๑๓๒.๐๐
๑๙	พริกชี้หนูแห้งปน	๑๔	ถุง	๑๓๐.๐๐	๑,๘๒๐.๐๐
๒๐	พริกไทยปนอย่างดี	๑๔	กก.	๒๗๙.๐๐	๓,๙๐๖.๐๐
๒๑	พริกไทยเม็ด	๕๓	กก.	๓๙๘.๐๐	๒๑,๐๙๔.๐๐
รวม					๔๐๑,๙๖๙.๐๐

๑.....ประธานกรรมการ ๒.....กรรมการ ๓.....กรรมการ

(นางสาวศรีสมบุญรณ์ หรั่งสกุล)

(นางสาวสิริพร อังกาบ)

(จ.ส.ต.เปรมินทร์ การะเกตุ)

/ลำดับที่ ๑ กระเทียมดอง...

ภาคผนวก ๒

บัญชีรายการวัสดุเครื่องบริโภคร่วมประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ รวม ๔ ประเภท ของโรงพยาบาลราชพิพัฒน์

ประเภทของแห่ง จำนวน ๒๔ รายการ

ลำดับที่	รายการ	จำนวน	หน่วยนับ	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
๑	กระเทียมดองอย่างดี	๒๖	กก.	๘๐.๐๐	๒,๐๘๐.๐๐
๒	กระเพาะปลาแห้ง	๑๑๔	กก.	๗๐๐.๐๐	๗๙,๘๐๐.๐๐
๓	กุ้งแห้ง	๗๓	กก.	๖๗๕.๐๐	๔๙,๒๗๕.๐๐
๔	กุนเชียงหมู	๑๐๘	ถุง	๒๐๕.๐๐	๒๒,๑๔๐.๐๐
๕	งาขาว	๑๓	กก.	๒๓๕.๐๐	๓,๐๕๕.๐๐
๖	ดอกไม้จันอย่างดี	๒๙	กก.	๓๗๕.๐๐	๑๐,๘๗๕.๐๐
๗	ถั่วลิสงคั่ว	๑๔	ถุง	๕๐.๐๐	๗๐๐.๐๐
๘	ปลาช่อนแห้ง	๒๘๖	กก.	๒๓๕.๐๐	๖๗,๒๑๐.๐๐
๙	หมูหยอง	๑๔	กก.	๓๖๐.๐๐	๕,๐๔๐.๐๐
๑๐	หมูแผ่น	๒๖	กก.	๖๗๕.๐๐	๑๗,๕๕๐.๐๐
๑๑	หัวผักกาดหวานชนิดฝอยอย่างดี	๔๓	กก.	๒๖๒.๐๐	๑๑,๒๖๖.๐๐
๑๒	เห็ดหอมอย่างดี	๒๙	กก.	๒๗๕.๐๐	๗,๙๗๕.๐๐
๑๓	แป้งข้าวโพด	๖๖	กิโลกรัมหรือถุง	๔๖.๐๐	๓,๐๓๖.๐๐
๑๔	แป้งทอดกรอบ	๖๖	ซอง	๔๕.๐๐	๒,๙๗๐.๐๐
๑๕	แป้งมันสำปะหลัง	๒๔๓	กก.	๓๖.๐๐	๘,๗๔๘.๐๐
๑๖	แป้งสาลีเอนกประสงค์	๑๑๔	กก.	๔๖.๐๐	๕,๒๔๔.๐๐
๑๗	โปรตีนเกษตร	๒๙	กก.	๑๖๕.๐๐	๔,๗๘๕.๐๐
๑๘	ฟองเต้าหู้	๒๑๕	ถุง	๑๕๙.๐๐	๓๔,๑๘๕.๐๐
๑๙	เยื่อไผ่	๑๔๓	กก.	๗๙๐.๐๐	๑๑๒,๙๗๐.๐๐
๒๐	วุ้นเส้น อย่างแห้ง	๕๐๑	กก.	๑๕๙.๐๐	๗๙,๖๕๙.๐๐
๒๑	เส้นก๋วยเตี๋ยวจันทบุรีเส้นเล็กอย่างแห้ง	๒๑๕	กก.	๘๘.๐๐	๑๘,๙๒๐.๐๐
๒๒	เส้นหมี่	๑,๒๕๗	กก.	๕๔.๐๐	๖๗,๘๗๘.๐๐
๒๓	สาหร่ายทะเลแห้งชนิดแผ่น	๑๓๒	กก.	๓๒๕.๐๐	๔๒,๙๐๐.๐๐
๒๔	เห็ดหูหนูขาวแห้ง	๕๗	กก.	๓๗๑.๐๐	๒๑,๑๔๗.๐๐
รวม					๖๗๙,๔๐๘.๐๐

๑.....ประธานกรรมการ ๒.....กรรมการ ๓.....กรรมการ
(นางสาวศรีสมบุรณ์ ทรายสกุล) (นางสาวสิริพร อังกาบ) (จ.ส.ต.เปรมินทร์ การะเกตุ)

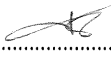
/ลำดับที่ ๑ เนื้อสัตว์...


ภาคผนวก ๒


สรุปจำนวนเงินรวมที่ต้องสั่งซื้อ

บัญชีรายการวัสดุเครื่องบริโภคประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ รวม ๔ ประเภท ของโรงพยาบาลราชพิพัฒน์

ลำดับที่	ประเภท	จำนวน (รายการ)	ราคารวมต่อรายการ (บาท)
๑	เนื้อสัตว์	๓๐	๗,๓๒๑,๗๒๕.๐๐
๒	ผักสด เส้นสด และผลไม้	๙๐	๔,๙๗๑,๕๗๔.๐๐
๓	เครื่องปรุง	๒๑	๔๐๑,๙๖๙.๐๐
๔	ของแห้ง	๒๔	๖๗๙,๔๐๘.๐๐
	รวม	๑๖๕	๑๓,๓๗๔,๖๗๖.๐๐

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ
(นางสาวศรีสมบุญณ์ หรัยสกุล) พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นางสาวสิริพร อังกาบ) นักวิชาการพัสดุปฏิบัติการ

(ลงชื่อ)..........กรรมการ
(จ.ส.ต.เปรมินทร์ การะเกตุ) เจ้าพนักงานการเงินและบัญชีชำนาญงาน